

MAIONESE CASEIRA DE BATATAS AO CURRY

INGREDIENTES

250 ml de leite integral
300 ml de óleo de girassol ou canola (derramados em fio)
2 colheres (chá) de curry
2 colheres (sopa) de mostarda à sua preferência
sal a gosto
temperos a base de alho e ervas finas
1/2 sachê de tempero pronto para legumes
batata
bacon em cubinhos
queijo mussarela
salsa picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas cortadas em cubos médios, de forma que fiquem macias por fora e um pouco mais rígidas por dentro.

Doure as batatas para que elas fiquem coradas.

Em frigideira fria sem óleo, frite o bacon que deve estar cortado em cubinhos (não jogue a gordura fora) e reserve (pode separar o bacon da gordura).

Em um liquidificador, coloque o leite, o curry, a mostarda, o sal e os demais temperos de sua preferência (fiz com temperos de alho e ervas finas e tempero em pó de legumes e ficou maravilhoso).

Bata os ingredientes e vá adicionando devagar o óleo de canola ou girassol, em fios, bem devagar. (Quanto mais óleo, mais consistente ficará a maionese).

Em um refratário, adicione as batatas já coradas, o queijo mussarela em fatias e o bacon.

Misture com uma colher junto a maionese.

Após misturar tudo, cubra com queijo mussarela e salpique salsa fresca e queijo parmesão por cima.

Leve ao forno preaquecido para gratinar até o queijo derreter.

Não deixe muito tempo, pois ressecará a maionese, 5 minutos é o suficiente.

Sirva ainda quente e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19554-maionese-caseira-de-batatas-ao-curry.html>