

MAIONESE VERDE DE LANCHONETE

INGREDIENTES

250 ml de óleo

50 ml de azeite

2 ovos

1 colher (chá) de mostarda

1 colher (chá) de ervas finas secas

1 colher (sopa) de suco limão siciliano

1 colher (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) de cebolinha picada

1 dente de alho pequeno picado

sal grosso

mix de pimentas moídas na hora (pimenta-do-reino, pimenta-branca e rosa)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem o azeite, os ovos, a mostarda, as ervas finas, o suco de limão, o alho picado, a pimenta moída e sal (coloque um pouco e acerte no final) no liquidificador e pulse algumas vezes.

Depois de pulsar algumas vezes, ligue na velocidade média e despeje de forma lenta (um pequeno fio) 200 ml de óleo.

Vá batendo até obter a consistência de maionese.

Acrescente a salsa, a cebolinha, o resto do óleo e acerte o sal.

Deixe na geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir, para todos os temperos soltarem seus sabores.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22133-maionese-verde-de-lanchonete.html>