

MAIONESE VERDE CASEIRA

INGREDIENTES

2 ovos crus completos

300 ml de óleo (preferencialmente de girassol)

1 colher (sopa) de mostarda

salsinha e cebolinha picadas a gosto

sal a gosto

1/2 dente de alho

pimenta preta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os 2 ovos no liquidificador e adicione a mostarda, sal, pimenta e o alho, a cebolinha e a salsinha.

Bata no liquidificador por aproximadamente 10 segundos e desligue o liquidificador (se preferir, pode usar mixer no lugar do liquidificador).

Religue o liquidificador na potência máxima e vá acrescentando o óleo, aos poucos, em fio sem pausas (é muito importante ir colocando o óleo aos poucos para ele chegar na consistência de maionese).

Se preferir, pode acrescentar mais um pouquinho da salsinha picada ao finalizar, para ela ficar mais aparente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22317-maionese-verde-caseira.html>