

SALADA DE MAIONESE CASEIRA

INGREDIENTES

2 ovos cozidos

1 ovo cru

óleo de milho, canola ou girassol

1/2 banda de limão

cebolinha e sal a gosto

5 batatas

MODO DE PREPARO

MAIONESE

Separe as gemas e as claras dos ovos cozidos.

Coloque as claras picadas em cubos junto das batatas.

Em um prato, amasse as gemas cozidas e adicione a gema crua, apenas a gema crua.

Misture as gemas cozidas com a crua até formar uma papinha.

Em seguida, adicione o óleo de milho ao poucos, mexendo com um garfo ou colher em um único sentido (a quantidade de óleo vai depender da quantidade de maionese que você precisa).

Quando a quantidade estiver satisfatória, adicione o limão.

Esprema meia banda de limão, adicione o sal a gosto e continue misturando.

Experimente o sabor e veja se está bom.

Quando estiver pronto, com a quantidade que você preferir, tempere as batatas com azeite e sal e misture a maionese.

Pra finalizar, corte cebolinha a gosto e jogue na salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23313-salada-de-maionese-caseira.html>