MAIONESE NATHÁLIA NERVOSA (CHEF PEDRO CASSIANO)

INGREDIENTES

1 litro leite

500 ml de gemas pasteurizadas (pode ser gema de ovo normal)

2,5 litros óleo de soja

160 g de mostarda escura holandesa

40 g de sal

70 g de açúcar

640 g de cebola

50 g de mostarda amarela

30 g de paprica picante

90 ml de molho inglês

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite, as gemas, mostarda escura, sal, açúcar, cebola, mostarda amarela, paprica picante e o molho inglês.

Adicione o óleo de soja quando a mistura estiver homogênea, despeje o óleo até chegar uma consistência de mousse ou um pouco mais mole.

Coloque em um recipiente plástico com tampa e com validade de 5 a 6 dias na geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23463-maionese-nathalia-nervosa-chef-pedro-cassiano.html