

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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