

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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