

MAIONESE GAÚCHA

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa branca

1 litro de óleo

2 ovos

sal

vinagre

MODO DE PREPARO

Coloque um dos ovos para cozinhar em uma caneca de alumínio ou uma panela pequena.

Pique as batatas em cubinhos coloque para cozinhar com sal.

Depois de cozinhar o ovo, retire a gema e coloque em um prato ou caneca.

Misture a outra gema do ovo cru e vá adicionando óleo até ficar homogênea.

Vá acrescentando o óleo até dar a quantidade suficiente de maionese para a quantidade de batata.

Logo após, misture um pouco de vinagre para amolecer a mistura e tempere com sal ou outro tempero tipo sazón.

Coloque as batatas para esfriar e misture na maionese (se quiser, pode adicionar as claras cozidas cortadas em pedacinhos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24441-maionese-gaucha.html>