

MAIONESE DE BATATA E CENOURA

INGREDIENTES

- 1 xícara de cenoura cortada em cubinhos pequenos
- 1 xícara de batata cortada em cubinhos pequenos
- 1/4 de xícara de leite vegetal gelado
- 1/4 de xícara de azeite
- 1 colher (sopa) de vinagre branco
- 1 dente de alho pequeno sem o miolo
- 1 colher (sopa) de mostarda amarela
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1/2 colher (chá) de sal
- temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente, coloque a cenoura e deixe cozinhar por 2 minutos.

Adicione a batata e deixe cozinhar até ficarem macios, o que vai levar cerca de 5 minutos.

Desligue, escorra e reserve.

Coloque em um liquidificador o leite de amêndoas, o azeite e o vinagre.

Bata e, em seguida, adicione a cenoura e batata cozidas, o dente de alho e tempere com sal a gosto. Bata novamente e, se precisar, auxilie com uma colher.

Adicione mostarda, temperos e o suco de limão.

Leve para a geladeira e sirva quando estiver gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26406-maionese-de-batata-e-cenoura.html>