MAIONESE DE LEGUMES

INGREDIENTES

3 batatas

2 cenouras

1 punhado de vagem

1 lata de ervilha em conserva

3 ovos

1/2 xícara de azeitonas verdes picadas

1/2 maço de cheiro verde

3 dentes de alho picados

1/2 cebola ralada

1 limão

1 pacote de sazón salada

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

3 colheres de azeite

250 g de maionese

MODO DE PREPARO

Coloque para cozinhar, na panela de pressão, de 10 à 15 minutos as batatas, cenouras, vagem e os ovos.

O tempo de cozimento depende da panela de pressão e do fogo.

Depois de cozidos, escorra e reserve.

Misture em um recipiente o limão, azeite, sal, pimenta-do-reino, o sazón, a cebola ralada e o alho.

Pique os ingredientes cozidos e acrescente a maionese, o cheiro verde, as ervilhas, as azeitonas e a mistura líquida.

Prove o sal e a pimenta.

Leve a geladeira e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29056-maionese-de-legumes.html