MAIONESE CASEIRA (SALADA DE BATATAS)

INGREDIENTES

4 batatas grandes

3 cenouras

ervilha e milho (opcional)

3 ovos

temperinho verde a gosto

salsinha

sal a gosto

óleo para dar o ponto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em pequenos cubinhos, faça o mesmo com as cenouras.

Lave-as e coloque dentro de uma panela com água, leve ao fogo até estar "al dente", ou seja, que entre o garfo.

Enquanto isso coloque dois ovos para cozinhar por 10 minutos, logo após descasque-os e tire as gemas (durinhas) e separe as claras.

Junte as duas gemas (durinhas) com uma gema mole e coloque em uma xícara junto com um pouco de óleo e vá batendo e acrescentado óleo até dar ponto de um creme, reserve.

Depois de feito isso lave os temperinhos verdes e a salsinha e pique-os em pedacinhos, também faça isso com as claras cozidas.

Feito isso coloque as batatas e as cenouras cozidas em uma travessa e junte a maionese.

Logo em seguida junte os temperinhos verdes, a salsinha, as claras picadinhas e o sal.

Mexa com cuidado e coloque na geladeira.

Se quiser pode acrescentar outros legumes e ervilha e milho verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30574-maionese-caseira-salada-de-batatas.html