

MAIONESE ARTESANAL COM BATATAS

INGREDIENTES

500 ml de óleo de milho ou canola (fica mais leve, se não tiver pode usar de soja mesmo)

1 gema de ovo crua

1 colher de chá de mostarda

1/2 suco de limão

1 colher de sopa de vinagre branco

1 pitada de coentro em pó

5 batatas médias

3 dentes de alho amassados

cheiro verde a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em cubo (facilita usar um descascador).

Coloque as batatas em uma panela, cubra com água. Coloque um pouco de sal e os alhos amassados.

Cozinhe em fogo médio. Verificar o cozimento espetando um garfo. As batatas devem estar macias porém não desmanchando. A cenoura cozinha ao mesmo tempo.

Depois de cozidas, retire toda a água, retire também os três dentes de alho e descarte. Deixe esfriando.

Em uma vasilha, coloque a gema de ovo e a mostarda, misture.

Vá acrescentando o óleo aos poucos e mexendo com um fuê ou um garfo (tomar cuidado nesta parte, tem que ser aos poucos mesmo).

Quando tiver formado um creme, acrescente o suco de limão, o vinagre, o coentro e o cheiro verde. Este é o molho maionese. Experimente também usar com petiscos e em sanduíches, fica uma delícia.

Misture as batatas e as cenouras já frias ao molho.

Podem ser acrescentados à salada milho, ervilha, palmito ou azeitonas conforme o gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31366-maionese-artesanal-com-batatas.html>