

MAIONESE DE LEGUMES COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 3 batatas médias em cubinhos e cozidas 'al dente'
- 2 cenouras também cortadas em cubinhos e cozidas 'al dente'
- 1 chuchu também cortado em cubinhos e cozido 'al dente'
- 6 azeitonas picadas
- 1/2 xícara de passas sem sementes (opcional)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 cebola grande picadinha ou ralada
- suco de 2 limões (preferência siciliano)
- 1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- salsa e cebolinha picadinhas na quantidade de seu gosto
- sal também a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite para colocar por cima depois de pronta a maionese
- ovos cozidos também a vontade
- 6 salsichas de preferência sem corantes e cortadas em rodelas (opcional)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex grande coloque o creme feito com o creme de leite.

Misture nesse creme os temperinhos verdes, azeitonas, passas e as salsichas.

Coloque então os legumes que foram cozidos 'al dente' e misture bem.

Acerte o sal.

Enfeite com ovos cozidos e regue com azeite.

Também pode colocar outros ingredientes, como ervilhas, milho e etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34096-maionese-de-legumes-com-creme-de-leite.html>