

MAIONESE CASEIRA VERDE

INGREDIENTES

1 ovo

óleo

ramos de salsinha lavados e sem o talo

1 dente de alho descascado

1 colher de sopa de queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

Bata o ovo no liquidificador e vá jogando o óleo em forma de fio.

Quando ele chegar na consistência de maionese, você joga o alho, as folhinhas de salsinha e o queijo gorgonzola.

Verifique o quão verde ele fica, se quiser mais verdinho, só jogar mais folhinhas de salsinha.

Parar o liquidificador e experimentar. Não é necessário sal, pois o queijo gorgonzola já é salgado.

Se você achar que precisa mais sal ou alho, é só adicionar.

Fica bom para você servir com pão como petisco ou entrada e vai muito bem no churrasco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34739-maionese-caseira-verde.html>