

MOLHO DE MAIONESE COM VINAGRE

INGREDIENTES

1/2 copo de óleo de soja

1/2 copo de vinagre

2 colheres e 1/2 de maionese

2 sachês de Sazón para salada (verde)

1/2 cebola grande picada em tiras finas ou cubos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cebola, o óleo e o vinagre, até que a cebola se desfaça.

Em seguida acrescente a maionese e o Sazón e bata novamente até que forme uma pasta quase líquida.

Se preferir, pode ser adicionado cheiro verde ou pimenta.

Esse molho é ideal para servir gelado e é um ótimo acompanhamento para pão de queijo, frango e tira gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36432-molho-de-maionese-com-vinagre.html>