

# MAIONESE DE ALHO DA THATÁ PARA PÃO DE CHURRASCO

## INGREDIENTES

- 1/2 cebola grande picada ou 1 média inteira
- 1 ovo inteiro
- 1/2 banda de limão
- 1 colher de molho de mostarda
- 8 dentes de alho
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- Salsa e cebolinha picadas a gosto
- 1/2 garrafa de óleo de cozinha (pra fazer a maionese caseira)

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, para fazer o creme de maionese, deve-se bater a cebola picada com 1 ovo inteiro por cerca de 1 minuto. Depois, vá acrescentando o óleo a fio, sempre mexendo com uma colher para verificar a textura. Quando a mistura já estiver mais grossinha, junte os 8 dentes de alho, o suco de limão e o sal e continue batendo. Só desligue quando quando o creme estiver com a consistência bem grossa, de uma maionese mesmo. Em um recipiente, faça o ajuste do sal, se for necessário, e misture a mostarda, a salsa e queijo ralado. Recheie abundantemente os pães e coloque-os na churrasqueira até dourarem.

A receita rende bem e leva 10 minutos pra ficar pronta. Com esta dosagem, recheio 14 pães franceses.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36973-maionese-de-alho-da-thata-para-pao-de-churrasco.html>