

MAIONESE DA TIA ÍRIS

INGREDIENTES

90 g de maionese
2 colheres sopa de azeite de oliva
10 gotas de limão
4 ovos
8 batatinhas pequenas
1/2 cenoura pequena
3 pepinos em conserva
4 colheres de sopa de palmito picado
3 colheres de milho (em conserva)
3 colheres de ervilha (em conserva)

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatinhas e a cenoura (de preferência no vapor, inteiros e com casca), por aproximadamente 20 minutos (ou até que estejam macios).

Cozinhar 4 ovos por 15 minutos.

Descascar e picar em pequenos cubos a batatinha, cenoura, claras e pepino.

Misture os ingredientes e acrescente o palmito, milho e ervilha.

Reserve.

Em um prato amassar as 4 gemas (cozidas).

Acrescente o azeite aos poucos e vá batendo, acrescente o limão (continuar batendo) e por último acrescente a maionese, continue batendo até obter o ponto de uma pasta (tipo um creme). Caso fique muito grossa, acrescente mais um pouco de azeite e maionese.

Após obter a consistência desejada, misturar com os ingredientes reservados.

Levar para a geladeira por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37098-maionese-da-tia-iris.html>