

MOLHO PARA CHURRASCO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 4 tomates grandes e maduros
- 1 cebola média
- 2 envelopes de tempero para carne sazón
- 2 dentes de alho pequenos
- 4 colheres de sopa cheia de maionese hellmann's
- óleo o suficiente para bater
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos a maionese e o sal.

Vá batendo e colocando o óleo aos poucos.

Não coloque muito óleo, só o suficiente para triturar os ingredientes.

Vá colocando a maionese sem desligar o liquidificador até obter um creme grosso.

Acerte o sal e sirva.

Fica muito bom com pão e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39481-molho-para-churrasco-especial.html>