

MAIONESE DA TIA CILA

INGREDIENTES

5 batatas

1 cenoura (grande)

8 ovos

suco de um limão grande

salsa, cebolinha

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher de (chá) de sal

5 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, a cenoura e 6 ovos.

Depois de cozido, descasque os alimentos e retire as gemas dos ovos cozidos.

Em um prato(fundo) coloque as duas gemas que sobraram dos ovos que não foram cozidos.

Esmague as gemas cozidas com as duas cruas e o sal com um garfo.

Depois adicione o óleo aos poucos mexendo sempre ate formar um creme liso e espesso.

Coloque o suco de limão, a salsinha e a cebolinha e mexa mais um pouquinho apenas para misturar.

Em uma travessa coloque a batata, cenoura, a clara picada em cubos e o creme aos poucos, mexendo sempre.

Coloque na geladeira por alguns minutos apenas para dar uma geladinha.

E pronto, a sua maionese já está pronta para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40411-maionese-da-tia-cila.html>