

MOLHO MAIONESE VERDE

INGREDIENTES

1 ovo cru

1 ovo cozido

1 xícara de cheiro-verde picado

Alho (o ideal é o alho desidratado, em pó, se não tiver, use 2 dentes de alho)

1 colher de café de mostarda

6 gotas de limão

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Óleo até dar o ponto

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador ou no mixer, coloque os ovos (1 cru e 1 cozido), as gotinhas de limão, sal e pimenta. Bata na potência máxima.

Aos poucos, acrescente o óleo e o azeite e bata até adquirir a consistência de maionese. É muito importante que eles sejam despejados BEM DEVAGAR, como um fio fino e constante.

Quando estiver no ponto (mais ou menos quando não der pra ver a lâmina do liquidificador ou do mixer), acrescente o cheiro verde, a mostarda e o alho e bata até ficar bem verdinho.

Fica igual aos molhos das lanchonetes!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42469-molho-maionese-verde.html>