

MAIONESE DE CHURRASCARIA

INGREDIENTES

1 kg de batata picada e cozida para maionese

1 cebola

2 ovos crus

óleo de sua preferência (soja, milho ou girasol)

sal a gosto

vinagre

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas e picar conforme seu gosto para maionese.

No liquidificador colocar os ovos inteiros.

Colocar a cebola picada em pedaços grandes.

Colocar o sal.

Acrescentar 1 colher de sopa das batatas cozidas e picadas no liquidificador para dar liga.

Ligar e ir acrescentando aos poucos o óleo sem parar sempre em um filete pelo buraco da tampa do liquidificador, até o buraco da mistura criado pela rotação se feche e não seja mais possível enxergar a hélice do liquidificador.

Salpique as batatas com vinagre levemente e com sal (se preferir).

Misture o creme de maionese.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46868-maionese-de-churrascaria.html>