MOLHO FRIO DE CENOURA

INGREDIENTES

3 cenouras grandes lavadas e descascadas.

1/2 cebola grande picada (não é necessário picar pequeno)

1/2 pimentão verde picado (não é necessário picar pequeno)

1 dente de alho grande

8 azeitonas sem caroço

cheiro verde a vontade

4 colheres de maionese

MODO DE PREPARO

Cozinhe s cenouras. Espere esfriar e corte em rodelas.

Coloque no liquidificador .

Misture, a cebola picada, o pimentão picado, o dente de alho, azeitonas, cheiro verde e maionese.

bata bem. caso acha dificuldade em bater, acresente um colher de sopa da agua que cozinhou a cenoura. Mas bem pouco, senão ficará muito mole.

Se achar necessário acrescente um colherinha de chá de tempero pronto(tipo arisco). Não é preciso, mas tem quem goste.

Depois de bem batido, coloque em um vidro bem fechado. Conserve na geladeira.

Pode utilizar por uns 15 dias, sem problema.

Fica uma delícia para usar em churrasco, torradas ou na salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50428-molho-frio-de-cenoura.html