

# MAIONESE AO ALHO

## INGREDIENTES

- 1 kg de batata
- 2 cenouras medias raladas (crua)
- 2 maçãs raladas
- 1 cebola ralada
- 2 dente de alho
- 1 lata de creme de leite
- 250 g de maionese
- 250 g de azeitona
- ½ xícara (chá) de cebolinha verde picada

## MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em cubos.

Coloque em uma panela com água e sal e cozinhe até ficar macia.

Escorra e espere esfriar (reserve na geladeira).

Em uma tigela, misture com a cenoura, a cebola, a maçã, a azeitona e a cebolinha (reserve).

Bata no liquidificador, o alho, creme de leite e maionese e misture tudo.

Decore com azeitonas, cebolinhas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50813-maionese-ao-alho.html>