

MAIONESE AO ALHO

INGREDIENTES

1 kg de batata

2 cenouras medias raladas (crua)

2 maças 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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