

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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