

MAIONESE CASEIRA SEM OVOS.

INGREDIENTES

1 kg de batatas cozidas
4 colheres (sopa) de óleo
1 dente de alho pequeno
1/2 cebola pequena
1 sachê de tempero (base de alho cebola e pimenta do reino)
suco de limão taiti pequeno
2 cenouras cozidas e picadas
1 lata de ervilhas e milho
Salsinha picadinha
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe das batatas cozidas, amasse-as levemente e leve ao liquidificador, junte o óleo o alho a cebola, o sachê de tempero e o suco de limão, bata até obter um creme macio e homogêneo.

Em um refratário de sua preferência pique o restante das batatas cozidas em pequenos quadrados, pique também as cenouras e junte a lata de ervilhas e milho.

Misture bem e acrescente o creme (que substitui a maionese tradicional) acerte o sal e decore com a salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53169-maionese-caseira-sem-ovos-2.html>