MAIONESE CASEIRA SEM OVOS.

INGREDIENTES

1 kg de batas 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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