MAIONESE ESPECIAL DA REH

INGREDIENTES

CREME:

Creme:2 ovos

2 gemas cozidas

1 pitada de sal

1/2 limão médio espremido

cebola a gosto

óleo para dar ponto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e pique, cozinhe junto com os ovos e a cenoura descascada e picada.

Pique o tomate sem a semente, os pepinos e reserve com as azeitonas inteiras ou picadas, o champignon, milho e o tempero verde.

Depois de cozida as batatas, escora o restante de água e deixe esfriar.

Para o creme, coloque no liquidificador os ovos, as duas gemas cozidas, o sal, o limão e a cebola bata um pouquinho e va acrescentanto o óleo aos poucos.

Coloque o creme nas batatas e os legumes picados e misture bem, deixar na geladeira por 1 hora e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53430-maionese-especial-da-reh.html