

MAIONESE DO MARIDO

INGREDIENTES

2 ovos inteiros

1/2 xícara de cebola picada

1 colher de salsa picada

Sal a gosto

Óleo de soja até dar ponto

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos inteiros, a cebola, a salsa e o sal no liquidificador.

Acrescente também um pouco de óleo.

Bata em velocidade baixa.

Abra a "tampinha" do liquidificador e vá acrescentando óleo a fio, até "fechar o buraco" que se forma no meio.

Está pronto.

Usar em até 48 horas.

Conservar em geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55253-maionese-do-marido.html>