MAIONESE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata

3 cenouras

1 lata de salsicha tipo viena (amassada com garfo)

1 cebola (picada - moída)

1 xícara de azeitonas verdes (picadas)

1 vidro grande de palmito (picado)

½ xícara (chá) de salsinha picada

Sal, pimenta-do-reino, limão, noz-moscada a gosto (opcional)

250 g de maionese

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem as batatas e as cenouras com casca. Tire-as da água e espere esfriar um pouco, descasque-as. Em uma tigela, esprema a batata e a cenoura juntas. Tempere com sal, limão, pimenta, noz-moscada (opcional). Espere esfriar.

Misture a cebola, a azeitona, o palmito e a salsicha amassada e todos os temperos. Acrescente a maionese e a salsinha e misture bem.

Decore (tomate cereja, ovos, salsinha etc) e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55316-maionese-batata.html