

MOLHO DE MAIONESE COM CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 cebola cortada em rodela
- 2 colheres de manteiga
- 4 colheres de maionese
- 1/2 copo de água
- 1 colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga e refogue a cebola.

Coloque a água e deixe a cebola cozinhar para ficar macia.

Quando a água evaporar quase toda acrescente a maionese e o orégano.

Mexa bem e deixe cozinhar por mais 1 minuto.

Desligue o fogo e despeje o molho em cima da carne que preferir.

Eu sugiro um bife de boi. Fica delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55758-molho-de-maionese-com-cebola.html>