

MOLHO DE MAIONESE COM CEBOLA

INGREDIENTES

1 cebola cortada em rodelas

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>