Maionese com batata palha

www.receitasdafia.com/receitas/maionese-com-batata-palha

Essa maionese é deliciosa e bem simples de preparar. Então, confira passo a passo!

30min 10 porções

Ingredientes

- 5 batatas em cubos
- 3 cenouras em cubos
- 200g de vagem picada
- Sal e cheiro-verde picado a gosto
- 1 lata de milho verde
- azeitonas verde picada a gosto
- 2 ovos cozidos picados
- Batata palha e folhas de salsa para decorar

MAIONESE

- Óleo (até dar ponto)
- 1 ovo cozido e picado
- 1/2 xícara (chá) de leite gelado
- 2 dentes de alho picados
- Sal a gosto

Modo de Preparo

MAIONESE

1. Em primeiro lugar, bata no liquidificador, o ovo, o leite, o alho, sal e pimenta até homogeneizar.
2. Sem parar de bater, adicione o óleo em fio até engrossar.
3. Se necessário, adicione mais óleo. Reserve.

1. Em uma panela, em fogo médio, cozinhe a batata, a cenoura e a vagem em água e sal até ficar al dente.
2. Escorra e espere esfriar.
3. Coloque em uma tigela e misture com o milho, a azeitona, os ovos, sal, cheiro verde e a maionese reservada.
4. Cubra e leve à geladeira por 1 hora.
5. Então, decore com batata palha, e a salsinha e sirva.

Essa receita cai muito bem para o churrasco do dia dos pais. Clique aqui e confira mais receitas para o dia dos pais. Se liga nas dicas de presentes para dia dos pais.