



Maionese de Mandioquinha e Uvas-passas

www.receitasdafia.com/receitas/maionese-de-mandioquinha-e-uvas-passas

Deliciosa salada de mandioquinha com maçã e uvas-passas para saborear com a família e amigos!

Maionese de Mandioquinha e Uvas-passas

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 3 [mandioquinhas](#) cortadas em cubos
- 1 [cenoura](#) cortada em cubos
- 1 [maçã verde](#) picada
- ½ xícara (chá) de [uvas-passas](#)
- ½ xícara (chá) de [milho-verde](#)
- 2 colheres (sopa) de [salsinha](#)
- 200 g de [maionese](#)
- 200 g de [creme de leite](#)
- Suco de 1 [limão](#)
- 1 colher (chá) de sal
- ¼ colher (chá) de [pimenta-do-reino](#)

Modo de Preparo

1. Cozinhe as mandioquinhas em água com sal até ficarem al dente.
2. Em outra panela, cozinhe a cenoura em cubos até ficar al dente.
3. Escorra a água das mandioquinhas e da cenoura e deixe esfriar.
4. Em uma tigela, coloque a maçã verde picada, a cenoura cozida, as mandioquinhas cozidas, as uvas-passas, o milho-verde e a salsinha.
5. Em outro recipiente, misture a maionese, o creme de leite e o suco de limão.
6. Tempere a mistura com sal e pimenta-do-reino.
7. Despeje o molho sobre os ingredientes na tigela e misture bem.
8. Leve a salada à geladeira por algumas horas para gelar e incorporar os sabores.
9. Sirva e aproveite!