

Maionese de Mandioquinha e Uvas-passas

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

Deliciosa salada de mandioquinha com maçã e uvaspassas para saborear com a família e amigos!

Majonese de Mandioquinha e Uvas-passas



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!