



Maionese verde

www.receitasdafia.com/receitas/maionese-verde

Experimente a deliciosa Maionese de Ervas com toque cítrico em apenas 40 min!

Maionese verde



40 min



400 gramas

Ingredientes

- 1 [ovo](#)
- 500 ml de [óleo](#) neutro (girassol, milho, canola ou soja)
- 4 dentes de [alho](#)
- 30 ml de suco de [limão-siciliano](#)
- 1 colher (sopa) de [mostarda Dijon](#)
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- 40 g de [salsinha](#) picada grosseiramente
- 40 g de [cebolinha](#) picada grosseiramente

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 160°C.
2. Em uma forminha, coloque os dentes de alho, um pouco de óleo, tomilho e alecrim. Leve ao forno por cerca de 30 minutos.
3. Retire os dentes de alho assados do forno e remova a casca.
4. Em um mixer, adicione os dentes de alho assados, o óleo coado da forminha, o suco de limão, a mostarda, o sal, a pimenta e o ovo. Bata até obter uma mistura homogênea.
5. Com o mixer ligado, adicione o óleo em fio, aos poucos, até a maionese ficar bem cremosa.
6. Acrescente a salsinha e a cebolinha e bata novamente até obter uma mistura bem incorporada.
7. Sirva e aproveite sua deliciosa Maionese de Ervas com toque cítrico!