

Receita de Maionese do meu Pai

Alternar entre páginas

0/5

Página Anterior

Próxima página

Para fazer maionese precisamos de:

1- 1 ovo inteiro (se você tiver colesterol alto você pode usar só a clara)

2- 250 ml de azeite de oliva, soja ou canola.

3- 40 ml de vinagre de vinho branco

4- uma colher de sobremesa de sal

5- uma colher de sobremesa de açúcar

6- uma colher de sobremesa de mostarda em pó

7- um punhado de qualquer erva de preferência(a quantidade de erva determina a intensidade do sabor)

Como fazer:

1- Colocar os seguintes ingredientes no liquidificador seguindo a seguinte ordem:

- punhado de erva (manjerição, salsinha, hortel a, coentro ou gengibre com wasabi).

- ovo

- sal

- a   ar

- mostarda em pão

- todo o vinagre

- 50 ml do azeite de preferência

2- ligar o liquidificador e pouco a pouco colocar o restante (200 ml) do azeite de preferência. Esse passo é importante para dar consistência para a sua maionese.

3- Quando todos os ingredientes estiverem misturados levar a maionese para a geladeira.

4- Servir depois de 30 minutos na geladeira







Ideias de onde usar a maionese:

1- Com o seu sanduíche favorito

2- Com pão Sírio tostado

3- Esquites (comida Mexicana feita com milho)

4- Hambúrguer

5- Batata frita



