

MAIONESE CASEIRA DE NATAL: EU SEMPRE FAÇO NAS FESTAS DE FIM DE ANO...

INGREDIENTES

Para a Salada

1 kg de batata cozida e cortada em cubos

1 cenoura grande cozida e cortada em cubos

1 lata de milho (escorrido)

1/2 xícara de ervilhas congeladas

100 g de uvas passas

3 ovos picados

Salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Maionese: No liquidificador, coloque todos os ingredientes da maionese e bata até ficar homogêneo. Reserve.

Salada: Em uma tigela grande, misture a batata, cenoura, milho, ervilhas, uvas passas e ovos. Adicione a maionese preparada e misture bem. Reserve 1/4 da maionese para a decoração final.

Montagem: Transfira a salada para uma travessa, cubra com a maionese reservada e decore com folhas de salsinha. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15909-15909.html>