

MOLHO DE MAIONESE PARA CARNES DIVERSAS

INGREDIENTES

1/4 xícara de azeite
1/2 cebola picada
1/2 tomate picado
1 colher (sopa) pimentão verde picado
1 colher (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de mostarda
6 colheres (sopa) de maionese
Pitada de orégano
Pitada de sal
Pimenta a gosto
Cheiro verde
1/2 xícara de água quente

MODO DE PREPARO

Esquente a panela com azeite
Dourada s cebola, acrescente o pimentão
Baixe o fogo
Acrescente a maionese
Quando levantar fervura (em fogo baixo), desligue e acrescente o cheiro verde a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4263-molho-de-maionese-para-carnes-diversas.html>