

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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