

Maionese de alho e salsa

E cá está mais uma receita de maionese, que serviu para acompanhar umas batatas, cenouras e feijão verde com ovo cozido e atum. Fica bastante saborosa, experimentem!



Maionese de alho e salsa

Ingredientes:

- 1 ovo
- 2 dentes de alho
- salsa a gosto
- 1 colher (de sopa) de mostarda
- 1 colher (de sopa) de vinagre balsâmico
- sal e pimenta q.b.
- azeite q.b.

Preparação:

Colocar os ingredientes num copo graduado pela ordem indicada - o azeite deve encher até à marca dos 200ml. Com a varinha mágica bater até ficar um molho fino e uniforme. Se não ficar tão espessa como o desejado adicionem um pouco mais de azeite - pode parecer um contra senso, mas é o azeite que vai emulsionar a mistura e dar-lhe firmeza. E está pronto a servir!

