

Maionese de aipo

Molhos —   10 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/maionese-de-aipo



Ingredientes

1 dente de alho
1 gema
1 c. sopa de mostarda de Dijon
Sal e pimenta q.b.
150 ml de azeite
150 ml de óleo
½ limão
100 g de aipo
1 maçã
½ pimento verde
½ pimento vermelho
50 g de salsa

Confeção

1. Corte o dente de alho ao meio e retire-lhe o germe. Unte com o alho o fundo da taça onde irá fazer a maionese.
2. Nessa mesma taça, coloque a gema e a mostarda e tempere com sal e pimenta. Misture tudo com um batedor de arame.
3. Mexendo sempre, acrescente o azeite, o óleo e o sumo de limão.
4. Noutra taça, coloque o aipo cortado em rodela finas e a maçã cortada em pedaços. Junte os pimentos cortados em cubos pequenos e a salsa picada.
5. Misture tudo com a maionese preparada e sirva.