Maionese de Alho Poró

por Felipe S. Aimi

Ingredientes:

-1 talo de alho poró;

-1 xicara de leite semidesnatado;

-1 pitada de sal;

-1 colher (sopa) de suco de limão;

-1 colher (sopa) de manteiga;

200 ml de oleo de girassol

Modo de Preparo:

Cortar o alho poró em pedaços grandes e em uma frigideira refogar em fogo baixo juntamente com a manteiga até amolecer. Acrescentar então o alho poró no liquidificador juntamente com o leite, o suco de limão e bater por alguns instantes até triturar bem. Adicionar o óleo lentamente até chegar consistência. Acertar o sal.