MAIONESE DE INHAME

INGREDIENTES:

- 3 inhames cozidos e cortados;
- 1 xícara da água do cozimento dos inhames;
- ¼ de xícara (chá) de óleo;
- Suco de ½ limão;
- 2 dentes de alho picados ou 1 colher (chá) de alho em pasta;
- ½ xícara (chá) de salsinha ou cebolinha;
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO:

1) Cozinhe na panela de pressão os inhames descascados, higienizados e cortados por 30 minutos e reserve 1 xícara da água do cozimento;
2) Em um liquidificador, adicione os inhames e parte da água do cozimento e bata até atingir a consistência de purê;
3) Acrescente o suco de limão e o alho e bata;
4) Com o liquidificador ligado, acrescente o cheiro verde e o óleo em fio aos poucos até atingir a consistência característica de maionese;
5) Acrescente o sal a gosto.

Dica: reserve em um recipiente tampado na geladeira para servir gelado com pães e como complemento nas refeições salgadas.