PASTA DE ALHO ESPECIAL

INGREDIENTES

200 g de manteiga com sal

orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1/4 Xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de requeijão

1 colher (sopa) de alho (desidratado ou fresco)

sal a gosto

2 pães franceses

1 espeto duplo para churrasco

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em um recipiente e, com um garfo, corte

Adicione o sal, a pimenta, o parmesão, o alho e o orégano

Misture até ficar homogêneo e, por último, acrescente o requeijão

Fatie os pães como uma sanfona (sem separar as fatias), passe a pasta de alho em todas as divisões, espete com um espeto duplo para churrasco e leve à churrasqueira em fogo brando por aproximadamente 7 minutos

Quando estiverem dourados, retire da churrasqueira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10093-pasta-de-alho-especial.html