

CREME DE ALHO COM PIMENTA

INGREDIENTES

120 ml de leite de caixinha

1 dente de alho sem o miolo

1 folha de pau d'alho pequena bem verdinha (opcional)

1 pimenta de sua preferência sem semente

acrescente o óleo até virar um creme (aproximadamente 150 a 250 ml de óleo)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, acrescente os 150 ml de leite, o alho sem o miolo, a folha de pau a'alho e a pimenta. Bata até triturar tudo, acrescente o óleo aos poucos até começar a virar um creme.

Depois reserve em um pote de plástico.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19060-creme-de-alho-com-pimenta.html>