

PÃO DE ALHO DA NINA (COM MAIONESE)

INGREDIENTES

pão francês (10 pães a cada 1 sachê de maionese)

1 sachê de maionese

1 colher de sopa de pasta de alho (aquela que o alho vem bem moído e não triturado)

2 colheres de sopa de orégano

1 cebola

1 tomate

100 g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Corte em cubinhos bem pequeninhos a cebola.

Tire a casca do tomate e corte pela metade.

Corte uma metade em pedaços bem pequeninhos.

Remova as sementes da outra metade e corte o restante (removendo as sementes de 1 das metades o molho fica menos aguado).

Misture a maionese, o alho, o orégano, o tomate, a cebola e o queijo (opcional) formando uma pasta.

Recheie o pão com a pasta e coloque na churrasqueira até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19134-pao-de-alho-da-nina-com-maionese.html>