

PATÊ DE ALHO E CEBOLA MAIS QUE ESPECIAL

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo de leite

4 a 5 dentes de alho médios

1/2 cebola pequena

pedacinhos de pimentões vermelho, amarelo e verde

salsinha e cebolinha

1/2 cenoura média ralada

temperos de sua preferência

sal

óleo

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes (exceto o óleo) no liquidificador e bata até se misturarem.

Depois que tornar-se um líquido homogêneo, vá batendo, colocando o óleo até engrossar como uma massa de bolo.

Coloque em um recipiente e leve à geladeira até firmar e gelar.

Pode-se comer com pão, torradas ou, se preferir, em carnes, dando-lhe uma aquecida.

Rende uma grande quantidade, já que, até engrossar no liquidificador, o óleo está líquido e aumenta sua quantidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22501-pate-de-alho-e-cebola-mais-que-especial.html>