

PÃO DE ALHO CASEIRO FÁCIL (CHURRASQUEIRA OU FORNO)

INGREDIENTES

2 pães franceses amanhecidos
1 colher (chá) de molho de alho
parmesão ralado ou mussarela
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
salsinha picada

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente de vidro 1 colher de chá de molho de alho, parmesão ralado (mussarela opcional), as 2 colheres de sopa de margarina (manteiga) e a salsinha picada.

Corte o pão em rodela (como torradas) mas não até o final do pão, é só para fazer o friso e adicionar a pasta.

Adicione uma porção por entre as aberturas e passe um pouco em cima do pão.

Leve para a grelha da churrasqueira ou na forma para o forno.

Assim que estiver dourado, está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24340-pao-de-alho-caseiro-facil-churrasqueira-ou-forno.html>