CREME DE ALHO TEMPERADO

INGREDIENTES

150 ml de leite frio

4 dentes de alho

1 colher de chimi-churri

óleo

salsa e sal a gosto

suco de 1/4 de limão

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o alho e o chimichurri no liquidificador.

Bata em baixa velocidade, acrescente o limão, e vá acrescentando o óleo aos poucos até dar o ponto de pasta bem cremosa.

Acerte o sal, coloque em um recipiente e leve a geladeira e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24550-creme-de-alho-temperado.html