

MOLHO DE ALHO PARA CHURRASCO DO ÉDI

INGREDIENTES

1 dente de alho
1 caixa de creme de leite
1 maionese de 250 g
1/2 cebola ralada
cebolinha de folha verde
1 colher de chá de sal (a ponta da colher)
pimenta-do-reino a vontade

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes no liquidificador e bata, menos o alho.

Depois de tudo bem batido, adicione temperos ao seu gosto e deixe como achar melhor.

Agora corte o dente de alho em 4 partes e coloque para bater novamente, colocando parte a parte e vá experimentando.

Quando sentir o sabor do alho junto aos ingredientes adicionados, está no ponto (costumo pôr um envelope de sazón amarelo e não costumo gastar o dente de alho todo).

Sirva com carne assada e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24811-molho-de-alho-para-churrasco-do-edi.html>