

PATÊ DE ALHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 2 dentes de alho (grandes e sem raiz)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo de requeijão (180 g)
- 1 pote pequeno de maionese
- orégano a gosto
- sal a gosto
- 4 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o azeite com o alho.

Em seguida, adicione o creme de leite, a maionese, o sal, o orégano e bata por mais alguns minutos.

Coloque a mistura em um recipiente de vidro e misture aos poucos o requeijão.

Mexa até obter uma mistura lisa e homogênea (não bata, apenas misture).

Leve à geladeira para conservar melhor!

Sirva com saladas e churrasco, é uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25518-pate-de-alho-cremoso.html>