

AMENDOIM MEXICANO

INGREDIENTES

500 g amendoim com casca

3 cabeças de alho ou a gosto

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Fatie o alho bem fino e reserve (se não achar que tem muito alho, coloque a gosto).

Coloque todos os ingredientes na panela, fogo médio.

Quando começar a fritar, mexa sempre.

Quando o alho estiver bem douradinho, desligue o fogo (cuidado para não fritar muito, pois pode ficar com gosto de queimado).

Com uma escumadeira, coloque em uma travessa pra secar.

Depois de uns 10 a 15 minutos estará pronto pra servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/26250-amendoim-mexicano.html>