PÃO DE ALHO CASEIRO PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

1 cabeça de alho

250 ml de óleo para cada cabeça de alho

1 tablete de caldo de galinha para cada 250 ml de óleo

15 pães amanhecidos

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador, exceto os pães.

Pode-se acrescentar queijo ralado e orégano no ingredientes, o que dá um sabor ainda melhor.

Fazer cortes diagonais nos pães, para o caldo penetrar com maior facilidade.

Mergulhá-los no caldo do liquidificador e deixá-los encharcar bem.

Ao término, pode-se levar os pães na grelha da churrasqueira ou forno, até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27089-pao-de-alho-caseiro-para-churrasco.html