

CREME DE ALHO DO SÉ

INGREDIENTES

1 xícara de chá de leite

2 dentes de alho pequenos

2 fatias de mussarela

1 colher de chá de sal ou sazón de carne ou 1 caldo knorr de costela

1 colher de chá de orégano

1 a 3 xícaras de chá de óleo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite, o alho, a mussarela, o sal e o orégano.

com o liquidificador ligado coloque óleo, até engrossar, virar creme.

Pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27216-creme-de-alho-do-se.html>