

MOLHO DE ALHO IRRESISTÍVEL

INGREDIENTES

1 copo americano de leite

2 dentes de alho

1 limão

sal a gosto

óleo

cebolinha (para dar a cor verdinha)

chimichurri

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o leite.

Retire o miolinho dos dentes de alho, pois são eles que deixam o molho com gosto forte.

Adicione o alho ao leite, esprema metade do limão, a cebolinha (não precisa muito), o sal e o chimichurri a gosto.

Bata no liquidificador e acrescente aos poucos o óleo, pois será através dele que o molho chegará ao ponto.

Bata até dar o ponto de mousse.

Coloque em uma vasilha e esprema a outra metade do limão, mexa e perceba que depois do limão o molho fica mais consistente.

Deixe o óleo e o leite na geladeira.

O óleo estando gelado, o molho terá sua consistência mais rápido, menos óleo, mais saúde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28988-molho-de-alho-irresistivel.html>