

TORRADAS DE ALHO COM PARMESÃO

INGREDIENTES

4 pãezinhos amanhecidos

2 colheres bem cheias de margarina e ou manteiga

3 dentes de alho bem picados (ou de pote já triturados)

orégano e parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Corte os pães da largura de um dedo mais ou menos.

Passe a margarina ou a manteiga em cada uma das fatias. Com o auxílio de uma colher passe o alho triturado em pequenas quantidades em cada uma das fatias.

Polvilhe o queijo parmesão e depois o orégano.

Asse em forno bem quente por aproximadamente 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29250-torradas-de-alho-com-parmesao.html>