

PATÊ RÁPIDO DE ALHO

INGREDIENTES

1 copo de leite gelado

óleo ou azeite para dar ponto

2 dentes de alho

1 limão

1 colher de café de sal

pimenta-do-reino branca a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente pequeno o sal, o alho picado (sem o miolo), o limão, a pimenta e o orégano fazendo um temperinho. Coloque no liquidificador o leite e comece a bater. Lembre-se, o liquidificador tem que estar bem seco antes de colocar o leite. Adicione o óleo ou azeite aos poucos até começar a dar ponto de maionese. Quando este molho começar a travar o liquidificador, coloque o tempero que havia reservado e não pare de bater até o liquidificador parar sozinho. Em alguns casos é preciso apertar a tecla pulsar do seu liquidificador. Este molho fica com uma textura diferente e pode acompanhar peixes, churrasco, torradas e lanches.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31641-pate-rapido-de-alho.html>