

MOLHO DE ALHO COM AZEITONAS

INGREDIENTES

- 3 dentes (grandes) de alho
- 8 azeitonas sem caroço
- 1/2 copo americano de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pitada de sal
- óleo ou azeite (de preferência azeite)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata as azeitonas, o alho, o leite e o sal.

Após triturados acrescente o creme de leite .

Desligue o liquidificador, retire a tampinha pequena do copo do mesmo e vá acrescentando óleo bem devagar até que engrosse.

Está pronto!

Sugestão: passar na carne assada, na torrada ou pão (francês ou mandi) e levar à churrasqueira por 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37900-molho-de-alho-com-azeitonas.html>