

PASTA DE ALHO PARA PÃO DE ALHO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

6 pães de leite grandes, daqueles para cachorro quente

1/2 xícara de chá de maionese Hellmann's

2 colheres de margarina Qualy

2 dentes de alho grandes ralados no ralador fino

1 colher de sopa de azeite de oliva, ou ao seu gosto

1 colher de café de orégano, ou ao seu gosto

1 colher de sopa de cheiro verde (opcional)

MODO DE PREPARO

Ralar os dentes de alho no ralador fino.

Misturar bem todos os ingredientes em uma vasilha.

Cortar os pães de leite ao meio.

Passar a pasta nos 2 lados do pão.

Assar na churrasqueira por aproximadamente 3 minutos cada lado, dependendo do calor do carvão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39131-pasta-de-alho-para-pao-de-alho-na-churrasqueira.html>