PÃO DE ALHO COM VINAGRETE

INGREDIENTES

6 pães de sal (francês)

2 dentes de alho bem amassados

1/2 pacote creme de cebola

1 cebola média

3 tomates médios

1 pimentão verde médio

1 sachê de maionese (200 g)

4 colheres de sopa de azeite

4 colheres de sopa de vinagre

tempero para carne a gosto (grill)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça um molho vinagrete tradicional ou a campanha (conhecido em outros estados), com a cebola, o tomate, o pimentão, o azeite, o vinagre e o sal a gosto, e reserve.

Em um recipiente, coloque o alho, a maionese, o tempero para carne a gosto e adicione o molho vinagrete.

Misture bem todos os ingredientes.

Faça cortes nos pães, como se fosse fatiar, mas não separe as partes e com o auxílio de uma colher, coloque a mistura sem economizar, entre as partes.

Coloque pra assar durante o churrasco e se delicie com este delicioso Pão de Alho caseiro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39209-pao-de-alho-com-vinagrete.html