

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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