

CHAMPIGNON AO MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES

1 kg de champignon

1 maço de cebolinha verde

3 dentes de alho

150 g de creme fraîche

150 g de iogurte natural magro

2 colheres de sopa de óleo

30 g de manteiga

Sal e pimenta a gosto

1 baguete

MODO DE PREPARO

Lavar o champignon e a cebolinha verde.

Picar a cebolinha e os dentes de alho em pedaços pequeninhos.

Junta o creme Fraîche com o iogurte e metade do alho picado e mexa ate ficar homogêneo. Depois tempere com sal e pimenta a gosto.

Em uma frigideira não muito pequena coloque as colheres de óleo e espere esquentar depois acrecente o champignon e a cebolinha verde deixando fritar um pouco.

Se quiser pode acrescentar sal e pimenta ou outro temperinho pra dar um gostinho no champignon.

Por fim espalhe o molho de alho por cima do champignon já frito.

Pegue a manteiga e misture com o restante do alho, tempere com um pouco de sal e pimenta se preferir.

Corte a baguete em pedaços e passe esse creme de alho, depois leve ao forno por 5 minutos em temperatura máxima até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41347-champignon-ao-molho-de-alho.html>