

CHAMPIGNON AO MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES

1 kg de champignon
1 maço de cebolinha verde
3 dentes de alho
150 g de creme fraïche
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.

Junte o creme Fraïche 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 acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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