

MOLHO DE ALHO E CEBOLA MULTIUSO

INGREDIENTES

100 ml de leite

suco de 1 limão

1 dente de alho(grande)

1/2 cebola

óleo até dar o ponto (aprox. 150 ml)

sal (a gosto)

tempero baiano,pimenta calabresa,sazon

(ou qualquer tempero que você gostar)

MODO DE PREPARO

Bater o leite e o limão por 5 minutos.

Acrescentar a cebola,o alho,o sal e os temperos e bater por mais 2 minutos.

Acrescentar o óleo aos poucos até dar o ponto de um creme consistente.

Guardar em um pote e deixar na geladeira por 24h para acentuar o gosto dos temperos e tirar o gosto de óleo.

Servir em saladas, carnes e principalmente com pão (fica maravilhoso) e com mais o que você achar que combina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41622-molho-de-alho-e-cebola-multiuso.html>