CREME DE ALHO ESPECIAL PARA CHURRASCO DA VANESSA

INGREDIENTES

500 g de margarina ou creme vegetal em temperatura ambiente

1 lata de creme de leite sem soro

1 copo de requeijão cremoso

Salsinha picada a gosto

Cebolinha picada a gosto

Orégano a gosto

250 g de queijo Parmesão ou queijo Minas ralado

2 colheres de sopa de azeite

6 a 10 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, azeite, orégano, requeijão cremoso, alho, margarina, salsinha.

Despeje em uma vasilha e acescente a cebolinha e o queijo parmesão ou queijo Minas Ralado e misture.

Leve à geladeira por 30 minutos para dar consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41864-creme-de-alho-especial-para-churrasco-da-vanessa.html