

PÃO DE ALHO DO TOM

INGREDIENTES

6 pães francês
4 dentes de alho grandes picados
150 g de mussarela
3 colheres de margarina
3 colheres de maionese
1 xícara de leite
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina e adicione o alho picado (bem pequeno).

Deixe o alho fritar um pouco, mas, não dourar (se fritar muito vai amargar no recheio). Coloque a maionese e misture. Mexendo sem parar adicione a mussarela e ao derreter totalmente, acrescentando o leite até o ponto que desejar.

Se quiser um recheio mais cremoso, menos leite. Mais molinho, mais leite. Pegue os pães e faça dois cortes diagonais na parte de cima do pão (como na foto), com uma colher coloque o recheio até chegar a quantidade desejada, nos dois cortes para que o recheio espalhe por todo o pão. Jogue um pouco de orégano em cima dos pães. Leve ao forno por 15 minutinhos e pronto! Um ótimo petisco para qualquer ocasião!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43750-pao-de-alho-do-tom.html>