

# PATÊ DE ALHO COM QUEIJO

## INGREDIENTES

200 ml de leite

2 dentes de alho médio

2 dentes de alho picado bem pequeno e frito (dourar bem)

1 envelopo de sazon branco

sal a gosto

salsinha picada à vontade

100 g de queijo ralado na hora (meia-cura)

óleo para dar ponto

## MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador os dentes de alho crûs, o leite, o sal e sazón, começar a bater em velocidade "baixa", acrescentando o óleo aos poucos (em fio) até dar ponto de maionese caseira.

Após o patê estar bem durinho , colocar em uma vasilha, acrescentar o alho frito, o queijo ralado e salsinha, acertar o sal conforme o seu gosto.

Servir com torradinhas, ou com massa de pastel assada ou frita, no formato que desejar, fica uma delícia.

Espero que acertem essa receita, pois fará um grande sucesso na sua reunião, abraços a todos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44699-pate-de-alho-com-queijo.html>