

PASTA PARA PÃO DE ALHO DELICIOSA

INGREDIENTES

- 1 vidro de 500g de maionese
- 200 g de queijo parmesão ralado
- 200 g de mussarela ralada
- 1 caixa de creme de leite
- 1 cebola média (da branca)
- 3 dentes de alho
- orégano e sal a gosto
- 20 pães franceses (de preferência amanhecido)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador a maionese, o creme de leite, a cebola e alho picadinhos, deixe bater até triturar a cebola.

Coloque em um recipiente acrescente os queijos, o sal e orégano e misture bem, corte os pães em fatias sem separá-las completamente e coloque na churrasqueira ou se preferir no forno até dourar o queijo.

Sirva com churrasco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46937-pasta-para-pao-de-alho-deliciosa.html>