

# PASTA PARA PÃO DE ALHO DO CHURRASCO

## INGREDIENTES

- 1 pote de mainese Hellmann's
- 5 dentes de alho grande
- 1 pitada de sal
- salsa a gosto
- 2 colher de sopa de margarina qualy

## MODO DE PREPARO

Amasse o alho em uma vasilha juntamnete com o sal.

Acrecente a margarina e parte da maionese.

Mexa até a margarina se misturar a maionese.

E acrescente o restante da maionese e a salsa e misture.

Corte o pão com se fosse fazer torradas mas não corte até o fim.

Abra entre as rodela e ponha porções moderadas da mistura com auxilio de uma colher.

Leve à churrasqueira, pode colocar no espeto ou sobre a grelha, o importante e não deixar queimar.

Coloque na beirada, tem calor e não assa tão rápido.

Quando estiver dourado tire e sirva cortando o final que ficou preso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49874-pasta-para-pao-de-alho-do-churrasco.html>