

PATÊ DE ALHO COM MAIONESE

INGREDIENTES

10 cabeças de alho descascado e picados

1/2 cebola picada

1 pote de maionese

1/2 colher de manteiga ou margarina

1 cubo de caldo de galinha

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as cabeças de alho picado no liquidificador, a cebola picada, sal, pimenta, a meia colher de manteiga, o cubo de caldo de galinha e o pote de maionese.

Misture tudo no liquidificador até que fique uma pasta homogênea.

Retire do liquidificador e coloque em um pote.

Serve para passar em torradas quentes ou até mesmo no churrasco.

Passe o patê no pão e coloque na grelha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50381-pate-de-alho-com-maionese.html>