

PÃO DE ALHO PARA CHURRASCO (FÁCIL)

INGREDIENTES

- 2 pão francês bem branquinho
- 2 colheres de sopa de margarina (Boa qualidade Qualy)
- 1 dente de alho médio
- 3 fatias de mussarela bem picadinha
- Cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o pão como se fosse fatiá-lo mas sem separá-lo, corte até um pouco mais da metade, como se fosse uma sanfoninha.

Misture a margarina com o alho, passe entre as fatias do pão, seja generosa na hora de passar a margarina.

Depois coloque a mussarela picadinha entre as fatias do pão já com a margarina, cubra o pão com margarina e finalize com a cebolinha por cima.

Asse na churrasqueira ou no forno.

Se preferir pode-se colocar mais alho, dependendo do gosto da pessoa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51487-pao-de-alho-para-churrasco-facil.html>