

PASTA DE ALHO DO MOLETTA

INGREDIENTES

750 g de maionese
200 g de margarina ou manteiga
1 maço pequeno de cebolinha
1 maço pequeno salsinha
1 caixa creme de leite
8 dentes de alho (a gosto)
2 pacote de queijo ralado
8 fatias de queijo cortado em pedacinhos
1/2 vidro de molho de alho

MODO DE PREPARO

Aqueça a margarina no micro

Bata junto o cheiro

Depois vá colocando por cima do liquidificador funcionado o azeite de oliva até misturar bem

Coloque na batedeira de bolo, a maionese, o queijo ralado e o que foi batido no liquidificador

Bata até ficar uma massa homogênea

Por ultimo, coloque o queijo mussarela picadinho e misture com uma colher

Se quiser também da pra colocar uns 200 g de tomate seco ao óleo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2580-pasta-de-alho-do-moletta.html>