MOLHO ALHADO DO GREG

INGREDIENTES

1 copo (americano) de leite

3 a 5 dentes de alho grandes

1/2 limão espremido (preferência taiti)

1 colher rasa (café) de sal

1/2 litro de óleo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o alho, o suco do limão e o sal até triturar o alho

Acrescente aos poucos o óleo até dar o ponto; bata sempre em velocidade baixa

Coloque uma quantidade pequena de óleo e deixe engrossar, acrescente bem de pouquinho e sempre mexendo o liquidificador para facilitar a mistura de tudo; bater até ficar uma pasta quase no ponto de maionese

Para quem gosta pode adicionar antes do óleo, manjericão que é ótimo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11587-molho-alhado-do-greg.html