

# 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://areceitadavez.com.br/receita/2580-pasta-de-alho-do-moletta.html>