

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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