



# RECEITAS DA FIA

## Molho de alho caseiro

[www.receitasdafia.com/receitas/molho-de-alho-caseiro](http://www.receitasdafia.com/receitas/molho-de-alho-caseiro)

Aprenda aqui a fazer aquele delicioso molho de alho da sua lanchonete favorita.

Molho de alho caseiro

 15 min

 50 porções

### Ingredientes

- Óleo
- 1 copo de leite gelado
- Orégano
- Sal
- 3 dentes de alho

### Modo de Preparo

1. Coloque o leite bem gelado no liquidificador e ligue no modo lento.
2. Coloque o óleo de modo que vai saindo um fio e misturando com o leite com o liquidificador ligado até formar um creme homogêneo.
3. Coloque o orégano a gosto, sal a gosto e 3 dentes de alho bata por alguns segundos e está pronto.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)