Molho de alho caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/molho-de-alho-caseiro

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

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 esta pronto.