



Agliatta (molho de alho)



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|--|-------------------|-------------|
| Requeijão cremoso | 1 xícara (chá) | 200 g |
| Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO® | 2 colheres (sopa) | 30 ml |
| Suco de limão | 1 colher (sopa) | 15 ml |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alho | Meia colher (chá) | 2,5 g |
| Salsa (picada) | 1 colher (chá) | 1 g |
| Manjericão (picado) | 5 folhas | 1 g |

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o requeijão, o Azeite TERRANO™, o suco de limão e o Tempero SAZÓN®, e misture.
2. Junte a salsa e o manjericão, misture levemente e sirva como acompanhamento de carnes.