

ALHO EM CONSERVA

INGREDIENTES

- 8 cabeças médias de alho descascadas (400 g)
- 1/2 copo (americano) de água (cerca de 100 ml)
- 1/2 copo (americano) de vinho branco seco ou suave (cerca de 100 ml)
- 1/2 copo (americano) de vinagre de maçã ou outro de sua preferência (cerca de 100 ml)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açafrão
- 1 colher (chá) de orégano
- 2 folhas de louro
- 10 grãos de pimenta-do-reino
- 4 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque todos ingredientes, com exceção do alho, em uma panela e leve ao fogo, deixando ferver.

Assim que levantar fervura, adicione o alho, mexendo sempre, e deixe levantar fervura.

Após levantar fervura novamente, desligue o fogo e despeje em um vidro com tampa (você pode utilizar um vidro daqueles que você compra com palmito ou azeitonas, mas lembre-se de esterilizar antes).

Coloque o vidro, tampado, em uma panela com água (coloque água até próximo ao pescoço do vidro) e leve ao fogo.

Deixe ferver em banho-maria por 10 minutos.

Desligue o fogo e deixe o vidro no banho-maria até esfriar.

Não abra o vidro e leve à geladeira e deixe-o ali por cerca de 5 dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15681-alho-em-conserva.html>