

# CONSERVA DE ALHO COM BATATA

## INGREDIENTES

- 2 kg de batata miúda
- 1 kg de alho descascado
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 1 pitada de manjeriço desidratado
- 1 pitada de orégano
- 2 vidros de azeite de qualidade
- 2 xícaras de vinagre branco
- 1 cebola grande
- tempero de alho e sal a gosto (1 a 2 colheres de sopa)

## MODO DE PREPARO

Deixe a batata de molho em água com água sanitária, por 10 minutos.

Em seguida, lave-as com uma buchinha, e coloque para cozinhar em uma panela de pressão.

Após começar a pressão (não deixe passar mais que 5 minutos), retire as batatas e coloque em água fria para parar o cozimento.

Reserve-as.

Em uma panela grande coloque um pouco do azeite, só para refogar a cebola ralada e o tempero de alho e sal.

Após refogado, adicione a pimenta calabresa, manjeriço, orégano, o alho descascado e as 2 xícaras de vinagre.

Adicione 1 vidro de azeite (se precisar adicione mais, até cobrir todo o alho).

Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos até o alho ficar ao dente.

Faça furos nas batatas com um garfo e, assim que o alho estiver ao dente, adicione as batatas.

Mexa cuidadosamente, deixando em fogo baixo por uns 2 a 3 minutos.

Após esfriar, coloque em um recipiente grande com tampa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17824-conserva-de-alho-com-batata.html>