

ALICHELA

INGREDIENTES

100 g de aliche drenado

1 pimenta dedo-de-moça

2 dentes de alho

1 maço de salsinha lavado sem talos

1/2 xícara de azeite

MODO DE PREPARO

Lave o aliche e deixe de molho em água por 2 minutos (repita a operação por 3 vezes).

Tire as sementes da pimenta e pique.

Lave, retire os talos e pique a salsinha.

Pique também o alho.

Misture tudo em uma tigela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18437-alichela.html>