

# CONSERVA DE ALHO CASEIRA

## INGREDIENTES

500 g de alho descascado

2 copos (500 ml) de vinho branco suave

1 copo (250 ml) de vinagre de álcool

1 copo (250 ml) de água

1/2 copo de azeite extra virgem

8 folhas de louro

2 colheres (sopa) de cravo da índia

2 colheres (chá) de pimenta síria

1 colher (sopa) de orégano

açúcar a gosto

## MODO DE PREPARO

Leve o alho descascado ao forno microondas por 3 minutos e depois reserve-o.

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo com a panela tampada.

Quando levantar fervura, adicione o alho e deixe ferver por aproximadamente 40 minutos.

Com 30 minutos de fervura, prove o alho, este precisa estar numa consistência macia, meio que 'al dente' e sem amargor algum.

Ainda quente, coloque o alho com o caldo nos potes de vidro sem tampá-los. Após esfriar, guarde na geladeira e consuma em até 2 meses.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23506-conserva-de-alho-caseira.html>