

ALCACHOFRA DA NONA

INGREDIENTES

4 alcachofras
1 cebola média
6 dentes de alho
100 g de azeitona picada
1 colher de sopa de alcaparras
salsinha
2 colheres de sopa de queijo ralado
300 ml de óleo
300 ml de vinagre
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Antes de iniciar o preparo, corte os talos da alcachofra.

Dê leves batidas com a flor na pia, com as pétalas voltadas para baixo, para que as pétalas se abram facilmente.

Deixe de molho em uma mistura de vinagre e complete com água, até quase cobrir as alcachofras.

Pique a cebola, o alho, a salsinha e as azeitonas.

Em um pote, junte-os com as alcaparras, o queijo, 2 colheres de óleo, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Cuidado com o sal, pois as alcaparras e o queijo já possuem sal.

Abre com cuidado as pétalas da alcachofra e recheie com os temperos misturados.

Leve-as na panela de pressão, com as pétalas voltadas para cima.

Despeje cuidadosamente o restante do óleo e complete com água, até cobrir todas as alcachofras.

Deixe cozinhar por 15 minutos, após pegar pressão.

Abra a panela e puxe uma pétala, se ela se soltar com facilidade, já está cozida e pronta para ser saboreada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27590-alcachofra-da-nona.html>