

AZEITE AROMATIZADO (TEMPERADO)

INGREDIENTES

500 ml de azeite
4 dentes de alho
manjerição a gosto
alecrim a gosto
10 unidades pimenta em grão

MODO DE PREPARO

Higienize os vegetais aromáticos e seque -os em papel-toalha.

Descasque o alho.

Ponha o azeite em uma panela e coloque os ingredientes para aquecer junto com o azeite no fogo por 2 minutos.

Retire do fogo e coloque os ingredientes dentro de uma garrafa, depois coloque o azeite. Tampe bem e deixa descansar por 1 semana. Então estará pronto para uso.

A validade do seu azeite não será mais a mesma, ele terá 3 meses e você poderá completar com outros azeites até o prazo vencer.

Embora o azeite aromatizante seja de fácil elaboração é preciso ter um cuidado especial, quanto o recipiente que irá acondicioná-lo. O vidro deve ser higienizado e seco para garantir a qualidade do azeite aromatizado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33946-azeite-aromatizado-temperado.html>