

# ALHO FRESCO A TODA HORA

## INGREDIENTES

12 cabeças de alho

100 ml de azeite

## MODO DE PREPARO

Com o alho já descascado junte o azeite e coloque no triturador ou no liquidificador por aproximadamente 30 segundos.

Não deixe que o alho vire pasta e sim fique granulado (pequenos pedacinhos).

Depois coloque a mistura em forminhas de gelo e leve ao congelador por aproximadamente 4 horas.

Depois de congelado ele não fica totalmente duro mais fica firme, estando firme retire das forminhas e coloque em um saquinho plástico e retorne para o congelador.

Deve ser conservado no congelador pois assim que é retirado ele descongela rapidamente. Na hora de usado pode fritar normalmente ou colocar direto na comida antes do cozimento.

Pode ser usado no preparo de feijão, carnes e etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34438-alho-fresco-a-toda-hora.html>