

CONSERVA DE ALHO

INGREDIENTES

500 g de alho graúdo descascado

500 ml de vinagre de maçã

125 ml de vinho branco seco

250 ml de água

4 folhas de louro

2 cravos da Índia

3 colheres de sopa rasas de orégano

20 grãos de pimenta branca

20 grãos de pimenta jamaica

2 colheres de sopa de azeite

4 colheres de sopa rasas de açúcar

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Para descascar o alho deixe de molho em água fria por umas 2 horas (a casca soltará mais facilmente) e reserve.

Levar ao fogo todos os outros ingredientes até iniciar fervura.

Acrescentar o alho e assim que iniciar a fervura novamente, contar 2 minutos e desligar o fogo.

Colocar em vidros esterilizados e esperar esfriar para consumir (pode consumir no mesmo dia, não precisa descansar, só esfriar).

A mistura de especiarias e o tempo de fervura , faz com que o alho fique crocante e não dê a halitose tradicional.

Guarde em geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37939-conserva-de-alho.html>