

ALCACHOFRA AO MOLHO DE ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

- 3 flores de alcachofra lavadas e sem talo
- 1 cebola picada
- 8 dentes de alho picados
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sobremesa) de sal
- 1 xícara de azeite
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- água
- 2 tabletes de caldo de carne

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão grande, refogue a cebola e metade do alho no óleo até dourar
- Acrescente as alcachofras
- Prepare os caldos de carne em 1 litro de água fervente e acrescente na panela
- Deixe as alcachofras cobertas até a metade
- Em uma frigideira coloque o azeite, o alho, a salsinha e o sal
- Deixe dourar o alho e coloque em cima das alcachofras, para que penetre entre as pétalas
- Tampe a panela e deixe pegar pressão por 5 minutos
- Abra a panela e verifique se as pétalas estão soltando facilmente
- Está pronto para servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8000-alcachofra-ao-molho-de-alho-e-oleo.html>