

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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