

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