

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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