

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 tabletas 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>