

Receita de Azeite aromatizado com alho

Pode ser utilizado em saladas, sopas, risotos, pães e torradas.

INGREDIENTES

250 ml de azeite

2 dentes de alho



MODO DE PREPARO

1. Escolha uma garrafa ou pote de vidro onde o azeite será colocado.
2. Numa panela, coloque o azeite e leve ao fogo médio, até esquentar, mas **NÃO** deixe ferver.
3. Descasque os dentes de alho e coloque no vidro.
4. Desligue o fogo e transfira o azeite para a garrafa com os dentes de alho. Espere esfriar e tampe. O ideal é deixar tomando gosto por uma semana.

Além do alho, experimente aromatizar o azeite com ervas como alecrim, manjeriço, tomilho, sálvia, orégano, entre outras; também pode usar pimenta, gengibre, baunilha, casca de limão, de laranja ou cravo-da-índia.

PARA ARMAZENAR

Antes de preparar, seque bem o alho, as ervas frescas, a casca do limão, o que for utilizar, e o recipiente. Qualquer sinal de umidade pode embolorar o preparo em poucos dias.

O azeite aromatizado deve ser armazenado em garrafa de vidro com tampa de fechamento hermético - pode ser uma garrafinha reciclada - mas é preciso higienizar e esterilizar antes. Armazene fora da geladeira.

COMO ESTERILIZAR?

1) Em banho-maria: encha uma panela grande com bastante água e coloque com cuidado o vidro e a tampa. Leve ao fogo alto e deixe ferver por, no mínimo, 15 minutos. Desligue o fogo e utilize uma pinça de cozinha para retirar os itens da água, sempre com cuidado para não se queimar nem deixar o vidro cair. Disponha sobre um pano de prato limpo estendido em uma bancada seca.

2) No forno: lave o vidro e tampa com detergente, deixe escorrer bem e leve ao forno, numa assadeira, a 140 ° C por 15 minutos. Retire e deixe esfriar na bancada ou na grade do fogão.