CONSERVA DE ALHO E ALECRIM

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| CONSERVA DE ALHO E ALECRIMINGREDIENTES* 300g de dentes de alho descascados
* 200ml de vinagre branco
* 500ml de água
* Orégano a gosto
* 1 galho de alecrim
* Azeite até preencher o pote
* Uma pitada de pimenta calabresa

MODO DE PREPARO1. Adicione em uma panela no fogo médio a água, o vinagre, o alho e deixe ferver. Quando ferver desligue o fogo e aguarde esfriar. Retire os dentes de alho da água em seguida.
2. Em potes esterilizados coloque o alecrim, orégano e a pimenta calabresa. Acrescente os dentes de alho e ajeite-os dentro dos potes.
3. Adicione o azeite aos potes esterilizados com os alhos temperados até preencher tudo e o alho em conserva com azeite está pronto para o consumo.

Obs: Guarde o vidro com a conserva na geladeira e deixe-o fechado por uma semana para tomar gosto. |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.