

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 necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

CONSERVA DE ALHO E ALECRIM

INGREDIENTES

- 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 PREPARO

1. 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 azeite-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.