

Alho

INGREDIENTES

alho_e_vinagre_de_maca_-
_novo.jpg



Meio quilo de alho descascado

Meio copo (americano) de vinho branco seco

Meio copo (americano) de água

Meio litro de vinagre de maçã

2 folhas de louro

1 colher (sopa) de orégano

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

6 grãos de pimenta-do-reino

1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Comece levando ao fogo o vinho, a água, o azeite, o orégano, o sal, as folhas de louro e os grãos de pimenta-do-reino.

Deixe cozinhar até levantar fervura.

Acrescente o alho descascado.

(Para descascar o alho com mais facilidade, deixe-o de molho em água fria por uma hora.)

Cozinhe por mais três minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Coloque em vidros de conserva bem esterilizados.

Adicione o vinagre de maçã.

Agite os vidros e guarde-os na geladeira.

Depois de cinco dias, a conserva estará pronta para consumo.

Sugestão de consumo: em saladas, sanduíches, como um aperitivo ou como sua imaginação mandar.