

# PERCEBES



## INGREDIENTES

- 1 KG DE PERCEBES
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- SAL Q.B.
- 1,5 Lº DE ÁGUA

## CONFEÇÃO

1. Na taça coloquei os alhos com casca, louro e programei 120 graus/ 25  

---
2. minutos.  

---
3. Na panela de vapor coloquei os percebes e salpiquei com sal. Reservar.  

---
4. Quando começou a deitar vapor coloquei a panela de vapor com os percebes e deixei terminar o tempo.  

---
5. No fim coloquei dentro da taça os percebes com a água que tinha e deixei 1 minuto para tomar o gosto do louro e alho. escorri e levei ao congelador por 10 minutos depois coloquei no frio até há hora de consumir.  

---
7. Para quem não tem Panela de Vapor poderão fazer assim:  

---
8. Dentro da taça aquecer bem a água com alho e louro e depois colocar os percebes por 2 minutos e proceder da mesma forma no processo de arrefecimento.  

---
9. Fonte:  
<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/05/percebes.htm>  
|  

---