

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>
|
