

# DONA DE CASA economize

COMPRA ALHO NACIONAL DE SETEMBRO A DEZEMBRO

## FAÇA PASTA DE ALHO

### RECEITA DE PASTA DE ALHO COM SAL

#### INGREDIENTES

250 gramas de alho descascado  
800 gramas de sal

#### MODO DE FAZER

- Esmague o alho muito bem, utilizando a máquina de moer carne, liquidificador ou pilão
- Despeje o alho esmagado em outra vasilha.
- Adicione o sal e misture muito bem.
- Coloque a pasta de alho em vidros lavados e enxutos.
- Tampe e coloque em lugar seco e arejado.

#### OBSERVAÇÕES

- Pode-se acrescentar a esta receita 100 gramas de cebola, salsa e cebolinha, a gosto, que devem ser esmagados junto com o alho.  
Neste caso, aumente a quantidade de sal para 1 quilo.
- Os vidros de pasta de alho não devem ser abertos com muita frequência. Por este motivo, aconselha-se passar para vasilhas menores quantidades que dêem para uma semana.



**EMATER-ES**  
VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA