

Como fazer Alho Assado

Receita versátil, o Alho Assado pode ser usado nos mais variados preparos.



Eu não era uma pessoa muito fã de **alho**. Acredito que mais por falta de costume do que por qualquer outro motivo – na minha casa sempre foi usado muito pouco, para temperar uma ou outra comida. Por um tempo acreditei que não gostava, e nem ao menos provava preparos como *Massa ao Alho e Óleo*. Até o dia em que viajamos para *Curaçao*, no *Caribe* (saiba mais sobre este destino nesta [lista de posts](#)).

Alguns dos pratos que provei lá, como o *Ceviche* (veja a [receita](#)) e a *Pasta Trufada de Feijão Branco* (veja [receita](#)) tinham sabor bem presente de **alho** e apesar de não ver o dito cujo, adorei! Voltei para casa pensando: agora eu como! Logo no primeiro *churrasco* em que fui na volta da viagem, me joguei no *pão com alho*. O problema veio o dia seguinte, pois não digeri nada bem.

Mas como a mudança para a **Bélgica** e a preocupação com a alimentação que mudou muito, para suprir todas as demandas de vitaminas, decidi usar mais **alho** nos meus preparos. Para

evitar os problemas que o consumo do mesmo trazem, passei a retirar o miolinho nos preparos rápidos e testar receitas onde aparecesse mais do que como um simples tempero.

E para ir ao **alho assado** foi um pulo! Além de compartilhar este preparo, que é bem simples, deixo algumas sugestões de uso, sendo a minha favorita a **Massa ao Alho e Óleo**. Espero que apreciem e se você não gosta de alho sem nunca ter provado, vale testar essa receitinha, o sabor é bem diferente!

Como fazer Alho Assado

Ingredientes

- 3 ou 4 cabeças de alho;
- Azeite de oliva extra virgem;
- Tomilho, alecrim ou manjerona;
- Sal grosso;
- Pimenta;
- Papel alumínio.



Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em 175 graus. Corte uma tampa de cada **cabeça de alho**, para que possa temperar os mesmos. Regue azeite de oliva, e salpique sal, pimenta e a erva fresca que

escolher (eu usei tomilho, mas você pode usar qualquer uma das sugestões acima ou até mais de uma). Estas ervas aromáticas vão dar um gostinho todo especial para o seu alho assado.

O tempero pode ser feito já dentro do pacotinho de papel alumínio. Há quem prefira fazer sem – da minha parte, acho que o papel alumínio mantém a umidade do ingrediente e ajuda a dar uma caramelizada, deixando um gostinho todo especial.



Feche bem o pacote de papel alumínio e leve ao forno em uma forma, por aproximadamente 40 min. A cada 10 ou 15 min., abra o pacotinho e veja como está o cozimento. Isso porque o tempo de cozimento vai depender do tamanho dos **dentes de alho** e do tanto que você quer ele assado. Ele está pronto a partir do momento em que estiver macio (alguns até saem para fora do *casulinho*).

Para que ele fique dourado como estes que fiz, asse por mais 10 min. com o papel alumínio aberto. Após assados, saem com facilidade e podem ser usado em preparos variados.



Dicas para usar alho assado

- **No macarrão alho e óleo** – aqueça uma frigideira em fogo baixo, coloque os dentes de alho (média de 6 dentes de alho por pessoa) e duas ou 3 colheres de um bom azeite de oliva. Junte uma pitada de flor de sal e se quiser, um pouco de pimenta preta moída na hora. Quando o macarrão estiver cozido, coloque direto na frigideira onde está o alho. Finalize no prato com queijo parmesão ralado.





- **Como acompanhamento** – para carnes assadas e refeições de preparo mais demorado, aproveitando para usar o calor do forno.
- **Para fazer pastinha de alho** – deliciosa para acompanhar quibe cru (veja a [receita](#))! Basta amassar o **alho assado**, colocar uma pitada de sal e misturar com azeite.
- **Para temperar carnes e molhos** – dá um toque diferenciado para a sua comida.
- **Para fazer pão de alho** – esmague e misture com manteiga e sal para rechear o pão dormido que vai ao forno ou a churrasqueira. Fica delicioso!