

Molho de Alho fácil

Receita de molho de alho fácil, para usar no preparo ou tempero de pratos em geral.



Dica fácil para quem gosta da iguaria, este **Molho de Alho** cuja receita fácil replico abaixo é elemento importante para completar o [quibe cru](#). Esta receita já está no blog, assim como a de [pão de zaatar](#) de frigideira, e este molhinho era o

que faltava para completar a tríade.

Mas este molho de alho pode facilmente ser usado para fins diversos, de acordo com o seu gosto pessoal. Serve perfeitamente para substituir aquele que se compra pronto no supermercado (e que certamente vem cheio de conservantes).

Outro ponto positivo é que ele dura vários dias na geladeira (não sei ao certo quanto tempo, pois vou usando logo que está pronto até terminar)!

Molho de Alho fácil

Ingredientes

- Dentes de alho (depende da quantidade de molho que quer fazer, em geral eu faço uns 6 dentes de alho);
- Azeite (para essa quantidade de alho, uso umas 3 colheres de azeite);
- Sal.

Modo de preparo

Descasque os dentes de alho e remova o miolo. Coloque em uma panela para cozinhar com água, o dobro da altura em que estiverem os dentes de alho. Cozinhe em fogo baixo até que eles estejam bem macios (teste esmagar com um garfo). Se a água estiver secando, adicione mais, para evitar que queime por falta de água.

Quando estiverem bem cozidos, escorra e descarte a água. Coloque os dentes de alho em um recipiente em que possa esmagar ou processar os mesmos (liquidificador ou qualquer outro processador de alimentos). Depois que formar uma pasta com este alho cozido, adicione azeite em quantidade ao seu gosto. Se você usar um *fouet*, formará um molho bem homogêneo. Este dia das minhas fotos eu apenas misturei com o garfo depois de esmagar o alho.

Finalize temperando com sal e use conforme seu gosto pessoal.

