



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Alho Porró com erva doce

Ingredientes

1 alho porro pequeno, cortado em rodela;
2 colheres (chá) de azeite;
4 bulbos pequenos de erva doce cortados em fatias finas;
3 colheres (café) de açúcar mascavo;
1 ½ colher (sopa) de vinagre;
sal e pimenta-do-reino moída na hora e salsinha picadinha.

Modo de preparo

Esquente uma frigideira em fogo médio com o azeite de oliva.
Jogue o alho porro e erva doce na frigideira e refogue por uns 4 minutos, ou até que comece a dourar.
Só então acrescente o açúcar, vinagre, sal e pimenta-do-reino, cozinhando por mais uns 2 a 3 minutos.
Coloque a salsinha na frigideira, mexa e sirva.