SUNOMONO (PEPINO AGRIDOCE)

INGREDIENTES

3 pepinos japoneses médios

1 copo de açúcar (250 ml /copo de requeijão)

1 copo de água filtrada

1 copo de vinagre de álcool

1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Lave bem os pepinos

Corte as extremidades e fatie bem fininho

Em um escorredor de macarrão, deixe as fatias de pepino

Adicione o sal e misture com as mãos.

Deixe o pepino desidratar no escorredor por aproximadamente 30 minutos.

Coloque para ferver a água com o açúcar, deixe ferver por 2 minutos e espere esfriar.

Adicione o vinagre à mistura de água/açúcar e coloque os pepinos ja desidratados de molho nessa mistura

Normalmente em 15 minutos os pepinos já estão com sabor agridoce, porém nessa receita se deixar um tempo maior o sabor se acentua.

Eu costumo deixar marinado por 2 horas ou mais.

Se quiser que acentue o sabor doce, diminua a quantidade de vinagre

Ja testei com outros tipos de vinagre e o sabor não é o mesmo, o de álcool é o mais indicado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13763-sunomono-pepino-agridoce.html