

PICLES DE UMBU VERDE

INGREDIENTES

- 1 litro de umbu verde
- 1 frasco de vinagre de álcool
- 5-6 folhas de louro
- 1 copo de água quente
- 1 pitada de sal
- 1 vidro para colocar o pickles

MODO DE PREPARO

Lave bem os umbus. Reserve.

Coloque o vinagre, água, folha de louro e sal em uma panela para ferver.

Depois de ferver, desligue o fogo e coloque os umbus.

Esterilize o vidro, espere esfriar e coloque os umbus.

Reserve de um dia para o outro e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14365-picles-de-umbu-verde.html>