

PEPINO AGRIDOCE DA TIA JUSSARA

INGREDIENTES

10 pepinos médios com casca
900 ml de vinagre branco
endro a gosto
coentro a gosto
10 a 15 colheres (sopa) de açúcar
3 folhas de louro
1 cebola media fatiada
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
250 ml de água

MODO DE PREPARO

Corte os pepinos com casca em tiras cumpridas, eliminando as extremidades para tirar o amargo.
Descasque e corte a cebola em tiras cumpridas. Misture com o pepino e o sal ou tempero de sua preferência. Reserve em uma bacia grande.
Em uma panela grande, coloque 2 dedos de água, até cobrir o fundo.
Acrescente o vinagre.
Adoce a gosto com no mínimo 10 colheres de açúcar e no máximo 15.
Espere ferver por 10 minutos ou até o líquido da panela ficar amarelado.
Adicione os pepinos e a cebola.
Acrescente o coentro, o endro e o louro.
Deixe ferver por mais 15 minutos.
Guarde em um recipiente com tampa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14588-pepino-agridoce-da-tia-jussara.html>