

# PEPINO AGRIDOCES 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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