

BRÓCOLIS EM CONSERVA

INGREDIENTES

200 g de brócolis ninja, cortado em buquês bem pequenos

11 e 1/2 xícaras (chá) de água

3/4 de xícara (chá) de vinagre

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1/2 colher (café) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Lave bem o brócolis.

Leve uma panela ao fogo com água o suficiente para cobri-lo e deixe ferver.

Adicione o bicarbonato de sódio e, em seguida, o brócolis.

Mexa e deixe levantar fervura novamente.

Coloque num escorredor e adicione água fria em cima para parar o cozimento, reserve.

Leve ao fogo a água, o vinagre, o açúcar e o sal.

Mexa até ferver.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Esterilize o recipiente de vidro e coloque o brócolis dentro.

Despeje a calda de vinagre, já fria, por cima.

Tampe o recipiente e leve à geladeira.

Espere uns 2 dias para tomar gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17376-brocolis-em-conserva.html>