

CONSERVA DE SHOGA

INGREDIENTES

2 kg de gengibre novo, claro e pele fininha

8 colheres (sopa) rasas de sal

5 xícaras de vinagre branco

2 xícaras de água

1 e 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Raspe os gengibres com a faca.

Lave e fatie fino com um cortador de legumes.

Salgue e deixe descansando uma noite coberto com filme plástico.

Escorra bem e acomode em um pote bem grande sem apertar.

Ferva o vinagre com a água e o açúcar até que o mesmo se dissolva.

Despeje quente sobre o gengibre.

Dê uma mexida para tirar todas as bolhas de ar que porventura existirem.

Tampe e deixe curtindo alguns dias antes de consumir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18301-conserva-de-shoga.html>