

CHUCHU EM CONSERVA OU CURTIDO

INGREDIENTES

5 chuchu médio ou pequeno
3 copos de água
3 copos de vinagre
2 dentes de alho amassado
1 cebola média cortada em quatro
3 colheres (sobremesa) de azeite ou óleo
sal a gosto
orégano a gosto
manjerição de especiarias a gosto (não fresco)

MODO DE PREPARO

Ferver a água esperar esfriar

Ferver os chuchus descascados e sem o miolo com sal, se for novinho pode ferver com tudo por uns 3 minutos.

Se o chuchu for grande, corte ao meio e deixe ferver uns 5 minutos.

Escorra e deixar esfriar.

Lave o vidro onde será colocado com água quente.

Depois de tudo frio, coloque todos os ingredientes no vidro.

Coloque a água fervida fria e o vinagre até cobrir o chuchu.

Para cada copo de água um copo de vinagre, teste o sal.

Deixe uns 3 dias curtindo na geladeira, é uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18326-chuchu-em-conserva-ou-curtido.html>