

PIMENTAS JALAPEÑOS EM CONSERVA

INGREDIENTES

- 100 ml de água
- 100 ml de vinagre branco
- 2 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal grosso
- 1/4 colher (sopa) de orégano
- 1 dente de alho amassado
- 5 pimentas jalapeños cortadas em anéis (com semente)

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes, exceto as pimentas em uma panela e coloque em fogo alto até ferver.

Coloque as pimentas e retire do fogo.

Deixe esfriar por 10 minutos.

Coloque as pimentas em potes de vidro (esterilizados) e cubra com a mistura líquida e mantenha refrigerado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19338-pimentas-jalapenos-em-conserva.html>