ABOBRINHA EM CONSERVA

INGREDIENTES

1 kg de abobrinhas cortadas em rodelas, não muito finas (escolha as mais novinhas)

1 xícara (chá) de vinagre

1 xícara (chá) de azeite extravirgem

8 dentes de alho picados

1 colher (chá) sal ou a gosto

1 colher (chá) de açafrão

1 colher (café) de páprica doce

1 colher (chá) de pimenta calabresa seca (opcional)

1 colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Passe o sal nas fatias e arrume uma ao lado da outra numa frigideira grande.

Faça em três ou quatro vezes (não pode ficar fatias sobre fatias, senão junta muita água).

Coloque parte do vinagre por cima e leve ao fogo médio até secar o vinagre.

Retire da frigideira e reserve.

Repita a operação, até terminar todas fatias.

Coloque 2 colheres de azeite numa frigideira pequena e adicione o alho e dê uma leve fritada, não pode fritar muito.

Desligue o fogo e misture o restante do azeite e os outros ingredientes.

Arrume fatias de abobrinha e adicione colheradas do azeite temperado.

Repita a operação até finalizar.

Se optar por alho cru, diminua a quantidade para 5 dentes.

Sirva gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20021-abobrinha-em-conserva.html