

CONSERVA DE BILIMBI OU LIMÃO JAPONÊS

INGREDIENTES

limão bilimbi

alguns dentes de alho, só pra dar um sabor na conserva

cebolas bem pequenininhas

pimentas ardidas, quantas você quiser colocar

tucupi (caldo usado pra fazer tacaca, típico do Pará)

MODO DE PREPARO

Em um pote de boca larga, faça camadas de limão bilimbi, dentes de alho inteiros, pimentas (quantas quiser, por camada, pois quanto mais pimenta, mais ardida a receita fica), cebolas pequenas inteiras.

Regue com tucupi, até cobrir tudo dentro do pote.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23392-conserva-de-bilimbi-ou-limao-japones.html>