

GELEIA DE PIMENTA MARA

INGREDIENTES

- 2 pimentas dedo-de-moça
- 200 ml de suco de laranja
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 maçã grande ralada sem casca
- 1 alho inteiro

MODO DE PREPARO

Comece o preparo cortando as pimentas dedo-de-moça ao meio e removendo as sementes.

Pique-as em pequenos cubos e reserve.

Em uma panela, adicione 200 ml de suco de laranja, 1 xícara de chá de açúcar, as 2 pimentas dedo-de-moça picadas, 1 maçã grande ralada sem casca e sem sementes e 1 alho inteiro e sal a gosto.

Misture bem até diluir o açúcar.

Pare de misturar e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 20 minutos ou até ficar em ponto de geleia.

Espere esfriar e sirva com carnes, torradas e/ou queijos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24392-geleia-de-pimenta-mara.html>