

PICLES TALO DE COUVE

INGREDIENTES

2 maços de couve
200 ml vinagre branco
200 ml de óleo
noz-moscada
1 colher (sopa) de sal
1 e 1/2 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte os talos do couve em pedaços pequenos.

Em seguida, acrescente em uma panela os talos, o vinagre, óleo, sal, açúcar e raspas de noz (eu coloco metade da noz em raspas).

Leve tudo ao fogo baixo até que levante fervura.

Assim que ferver, desligue o fogo e deixe descansar dentro da panela tampada até que atinja uma temperatura em que dê para colocar no pote (quanto mais tempo curtir melhor).

Coloque tudo dentro do pote e acrescente a outra metade inteira da noz moscada, tampe e leve à geladeira.

Sirva sempre gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24449-picles-talo-de-couve.html>