CENOURA APIMENTADA

INGREDIENTES

3 a 4 cenouras médias

250 ml de vinagre (de sua preferencia)

150 ml de água

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

pimenta calabresa a gosto

pimenta-do-reino em grão a gosto

alho fatiado bem fino a gosto

3 bagas de zimbro

MODO DE PREPARO

Lave bem as cenouras, descasque-as, e corte em fatias ou tiras com 4 cm de comprimento.

Cozinhe as cenouras e deixe-as durinhas, (não cozinhe demais, cozinhe apenas o suficiente para amaciar a cenoura).

Esterilize o vidro (palmito ou azeitona) que será utilizado, ferva em uma panela de pressão por 30 minutos e depois passe álcool 70.

Coloque a água, o vinagre, o sal, o açúcar, o zimbro, a pimenta e o alho em uma panela para ferver.

Após levantar fervura, coloque as cenouras na panela, aguarde levantar fervura novamente e desligue.

Acomode todas as cenouras no vidro e despeje o liquido da panela até a borda do recipiente.

Feche e coloque de cabeça para baixo para garantir um fechamento bem seguro e garantir que não haja contaminação por bactérias.

Deixe esfriar e guarde na geladeira.

Após 2 dias já pode consumir, fica ótimo em sanduíches.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25039-cenoura-apimentada.html