

PEPINO AGRIDOCE

INGREDIENTES

2 ou 3 pepinos japoneses fatiados (lavar bem)

250 ml de vinagre (de álcool ou vinho branco)

150 ml de água

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

2 bagas de zimbro

1 colher (sopa) de endro dill (semente)

3 fatias de gengibre

pimenta-do-reino em grão (a gosto)

MODO DE PREPARO

Corte os pepinos em fatias finas (ralador de preferencia), coloque em uma panela para ferver a água, vinagre, açúcar, sal, zimbro, pimenta-do-reino, fatias de gengibre e o endro dill.

Quando levantar fervura, coloque os pepinos e aguarde até levantar fervura novamente.

Assim que começar a ferver, desligue o fogo.

Esterilize o pote vidro em que será armazenado o pepino (pode ser de azeitona ou palmito), coloque para ferver em um panela de pressão por 30 minutos e passe álcool 70.

Após esterilizar o vidro, acomode o pepino no vidro, deixando um dedo de espaço até a borda.

Complete com o líquido que você ferveu, quente ainda, até encher todo o pote.

Coloque o pote para esfriar de cabeça para baixo, isso fará com que o pote feche bem e elimine a presença de agentes contaminantes.

Quando esfriar, guarde na geladeira e aguarde 1 semana para saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25040-pepino-agridoce.html>