

CEBOLINHAS EM CONSERVA

INGREDIENTES

500 g de cebolinha

250 ml de água

2 colheres de sopa rasas de sal

1 colher de sopa rasa de orégano

vinagre branco de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Descascar as cebolinhas e fervê-las em água por aproximadamente 15 minutos.

Após o cozimento das cebolinhas, retirar a água e separá-las.

Num pote para conservas colocar a água, o sal e o orégano.

Fechar o pote com a referida tampa e misturar bem os ingredientes.

Abrir o pote e colocar as cebolinhas cozidas.

Em seguida completar o nível do pote com o vinagre branco.

Deixar descansar por pelo menos três dias, depois disso as cebolinhas já podem ser consumidas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29902-cebolinhas-em-conserva.html>