PEPINO JAPONÊS EM CONSERVA AZEDO E AGRIDOCE

INGREDIENTES

1 pote de vidro (pepino, palmito,etc.)

2 pepinos japonês médios de 20 cm

170 ml de vinagre de álcool

170 ml de água

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar refinado

1 folha de louro

1 colher de chá rasa de alho desidratado

1 colher de chá rasa de cominho em grão

MODO DE PREPARO

Receita muito simples com custo aproximado de 1 real.

Pique o pepino de maneira que não fique muito grosso.

Comece fazendo rodelas circulares e, após, faça cortes diagonais para que as fatias fiquem mais compridas.

Coloque as fatias compridas no fundo do pote, em pé, e as circulares em cima dessas.

Também posicione a folha de louro junto às compridas.

Numa frigideira ou panela, aqueça o vinagre e a água, juntamente com o açúcar e o sal, mexa.

Então, adicione o cominho e o alho.

Iniciada a fervura, derrame tudo dentro do pote e feche imediatamente, com o auxílio de luvas ou de um pano.

Aguarde 12 horas antes de abrir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29951-pepino-japones-em-conserva-azedo-e-agridoce.html