

PEPINO AGRIDOCE COM PIMENTA BIQUINHO

INGREDIENTES

- 2 pepinos tipo japonês
- 100 g pimenta biquinho
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de sal
- 1 copo de vinagre branco
- 1 copo de água

MODO DE PREPARO

Corte o pepino em rodela finas.

Faça um corte nas pimentas para entrar o vinagre (pode retirar a semente se preferir).

Aqueça o vinagre junto com a água, o sal e o açúcar.

Quando começar a formar bolhas de ar desligue e despeje o pepino e as pimentas nesta mistura.

Deixe descansar até esfriar, coloque em vidros.

Bom acompanhamento para carnes vermelhas e peixes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31119-pepino-agridoce-com-pimenta-biquinho.html>