

CEBOLINHA EM CONSERVA

INGREDIENTES

- 1 kg de cebolinha (quanto menor melhor)
- 2 vidros de vinagre branco (ou mais se precisar)
- 3 folhas de louro
- 1 colher sopa de orégano
- 1 colher sopa de ajinomoto
- Pimenta-do-reino em grão (opcional)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as cebolinhas e lave.

Coloque numa panela e despeje um vidro de vinagre branco, cubra com água (se quiser pode cozinhar apenas no vinagre, ela ficará mais azedinha).

Leve ao fogo e ferva por uns 10 minutos (não ferva por mais tempo, senão a cebola perde o sabor).

Deixe esfriar dentro da panela, só depois escorra.

Em um vidro limpo e seco, coloque as cebolas escorridas com o restante dos temperos.

Cubra toda a cebola com o vinagre. Sacuda o vidro tampado para misturar os temperos e acerte o sal.

Por cima despeje um pouco de óleo, até formar uma camada fina sobre o vinagre. O óleo vai ajudar na conservação.

Tampe e deixe descansar, dentro da geladeira, por, no mínimo, 3 dias.

Se quiser, outros ingredientes podem ser acrescentados como azeitona, salsa, batatinha cozida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31471-cebolinha-em-conserva.html>