

CONSERVA DE GENGIBRE (SHOGA GARI)

INGREDIENTES

1 kg de gengibre novo, claro, pele fininha

4 colheres de (sopa) rasas de sal

3 xícaras de vinagre de arroz

1 xícara de água

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque os gengibres com uma faca e com cortador de legumes fatie o mais fino possível

Salgue e deixe descansar

Após algum tempo retire o excesso de água

Coloque o gengibre em um pote para guardar conservas

Ferva o vinagre com a água e o açúcar até que o açúcar se dissolva

Despeje quente sobre o gengibre

É importante ressaltar que o gengibre tem que ser novo, quando se faz com gengibre maduro a conserva fica muito ardida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32680-conserva-de-gengibre-shoga-gari.html>