GENGIBRE CURTIDO À MODA JAPONESA

INGREDIENTES

400 g de gengibre cortado em fatias finas

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de vinagre pode ser de maçã ou de sua preferência

3 colheres de chá de sal

1 recipiente de vidro com tampa

MODO DE PREPARO

Cozinhe os gengibres numa panela com água até que ferva e deixe cozinhar por 10 segundos.

Escorra numa peneira e deixe esfriar naturalmente.

Em outra panela leve ao fogo o açúcar e o sal misturado no vinagre até diluir e levantar fervura.

Deixe esfriar.

Coloque os gengibres e a mistura do vinagre no recipiente tampe e deixe curtir por um dia em temperatura ambiente.

Armazene na geladeira, validade 3 meses.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32966-gengibre-curtido-a-moda-japonesa.html