

GARI (GENGIBRE EM CONSERVA) TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 gengibre médio novo

1 colher de sopa de sal

1 e 1/2 xícara de vinagre de arroz

1 e 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Fatiar o gengibre em fatias bem fininhas, por na peneira e colocar o sal, misturar bem e esperar desidratar por 1 hora.

Seque bem as fatias de gengibre usando papel toalha e coloque-as em um pote.

Misture o vinagre com o açúcar e leve ao fogo até incorporar, não precisa ferver.

Despeje a mistura ainda quente no pote onde estão as fatias de gengibre, aguarde esfriar, tampe e leve à geladeira.

Após 48 horas está pronto para consumo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34332-gari-gengibre-em-conserva-tradicional.html>