

SALADA DE PEPINO AGRIDOCES (ACOMPANHAMENTO)

INGREDIENTES

8 pepinos tipo japonês

300 ml de água

350 ml de vinagre de arroz

300 g de açúcar

1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Ferver a água com o açúcar e o vinagre, reserve, colocar no pepino apenas quando estiver frio.

Fatiar os pepinos em fatias finas e colocar em uma bacia com sal.

Deixe por duas horas. Esprema com as mãos retirando a água que solta.

Misture tudo em uma tigela, feche e coloque na geladeira.

Consuma no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/37749-salada-de-pepino-agridoce-acompanhamento.html>