CONSERVA DE PIMENTA COM LIMÃO

INGREDIENTES

200 g de pimenta dedo de moça ou pimenta amarela

suco de limão vermelho (o suficiente para cobrir a pimenta)

1 colher (de chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em primeiro lugar, use luvas para manusear as pimentas.

Corte as pimentas pelo comprimento, retire as sementes.

Se escolher as pimentas dedo-de-moça, lave-as normalmente.

Se escolher as pimentas amarelas, fervente-as por 5 minutos.

Fervente também o suco de limão.

Coloque as pimentas e o suco de limão e o sal num pote de vidro esterilizado com tampa plástica.

Conserve em geladeira e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42673-conserva-de-pimenta-com-limao.html