

CEBOLA EM CONSERVAS COM PIMENTÕES

INGREDIENTES

1 kg de cebolas pequenas, descascadas e limpas

pimentões do tipo "sininho", a quantidade que quiser

3 ou mais dentes de alho

orégano

1 punhado de cheiro verde

azeite de oliva a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto (moída ou picada)

1 pitadinha de açúcar

temperos ressecados (opcional), eu uso um que vem alho, cebola e salsa

vinagre (do tipo que preferir, pode ser de maçã ou tinto. Eu prefiro fazer com os tintos coloniais que são menos ácidos e mais saborosos. Pode-se também misturar um pouco de vinagre colonial e um pouco do industrializado, tudo depende de seu gosto.

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela de água ferver. A quantidade de água deve ser suficiente para cobrir as cebolas. Depois que ferver, desligue o fogo, coloque as cebolas na panela e tampe. Deixe por 10 minutos. Se as cebolas forem daquelas bem miudinhas, deixe menos tempo. Esse processo evita que a cebola fique murcha. Ela fica crocante por fora e macia por dentro.

Retire as cebolas da água, escorra bem e tempere-as com azeite de oliva a gosto, sal a gosto (como se estivesse temperando uma salada), cheiro verde picadinho, pimenta e o tempero ressecado. Essa parte do tempero cada um coloca o que gosta, não é regra. Se você não gosta ou não achar algum desses temperos e quiser colocar outros, não tem problema nenhum.

Junte os pimentões inteiros a essa cebola temperada. Adicione os dentes de alho inteiros. Eu gosto de colocar bastante alho. Uns 6 dentes. Mas pra quem não é tão fã, pode colocar somente 3.

Adicione tudo em um vidro grande. Tente colocar os pimentões por baixo e as cebolas por cima, para que os pimentões fiquem afundados no vinagre pelo peso da cebola.

Faça uma mistura de vinagre e água, meio a meio, que seja suficiente para cobrir as cebolas e pimentões no vidro. A quantidade é você quem escolhe. Se você prefere que fique mais forte, coloque mais vinagre do que água. Se prefere mais fraquinho, coloque mais água do que vinagre. Nesse passo também não tem muita regra, você pode fazer como quiser. Colocar mais de um tipo de vinagre também é válido. Eu utilizo uma parte de vinagre de maçã industrializado, que é mais forte, uma parte de vinagre colonial que é mais fraco mas muitíssimo mais saboroso e uma parte de água. Adicione a essa mistura uma pitadinha de açúcar, sal a gosto e mais ou menos meia xícara de chá de azeite de oliva.

Jogue essa mistura no vidro, juntamente com a cebola, os pimentões e o alho.

Feche bem e aguarde mais ou menos uns 10 dias. Tudo depende do tamanho das cebolas e do seu gosto. Depois do décimo dia, abra e prove pra ver como ficou, se achar muito fraco, deixe mais uns dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42837-cebola-em-conservas-com-pimentoes.html>