CEBOLA EM CONSERVA COM VINHO

INGREDIENTES

1 kg de cebola pequena (tipo palito)

1 ½ de sopa de sal

2 copos (americano) de vinagre branco

1 copos (americano) de vinho tinto seco

5 copos (americano) de água

2 folhas de louro

1 colher de chá de pimenta calabresa em flocos

MODO DE PREPARO

Coloque as cebolas descascadas em uma panela juntamente com 3 copos d'água, ½ colher de sopa de sal e as folhas de louros.

Quando levantar a fervura deixar por mais 2 minutos.

Desligue o fogo, escorra toda água e deixe esfriar.

Em um pote de vidro esterilizado coloque as cebolas e as folhas de louro.

Adicione o restante d'água, o restante do sal, a pimenta calabresa, o vinagre e o vinho. Caso necessário acrescente mais vinagre para cobrir as cebolas.

Agite o pote e deixe curtir por no mínimo 3 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45522-cebola-em-conserva-com-vinho.html