

PIMENTA EM CALDA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de vinagre branco
- 100 g de pimenta dedo-de-moça, lavar e secar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o açúcar e deixe formar uma calda de cor caramelo claro, em seguida coloque o vinagre, cuidado pode espirrar calda quente.

Mexer até dissolver o caramelo.

Depois coloque as pimentas e deixe ferver por uns 5 minutos, desligue o forno e deixe esfriar.

Sirva como acompanhamento para carnes, peixes e aves

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52664-pimenta-em-calda.html>