

PIMENTA EM CONSERVA

INGREDIENTES

1/2 kg de pimenta dedo de moça (ou uma de sua escolha), devem estar limpas e secas sem o talinho

Vinagre branco

Sal a gosto

Vidro esterelizado de sua escolha

5 gotas de limão

MODO DE PREPARO

Para esterelizar o vidro, lave bem, depois escale em água fervente, por uns 15 minutos, deixe escorrer virado de boca para baixo até secar.

Depois de seco, coloque as pimentas no vidro até quase o nível da tampa.

Pingue as gotas de limão.

Coloque o sal.

Encha o vidro com o vinagre e tampe bem.

Agite o vidro para que haja a mistura dos ingredientes.

Guarde fora da luz por volta de uns 15 dias, depois é só degustar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52851-pimenta-em-conserva.html>