CEBOLA EM CONSERVA

INGREDIENTES

1 pacote de cebolas para conserva (cebolinha, cebola palito, cebolete, cebolito – cada região tem um nome) – aqui no meu pacote vieram 25 cebolinhas

500 ml de vinagre de vinho

500 ml de água

3 colheres de sopa de sal para cada litro de solução

50 ml de azeite

2 dentes de alho

3 folhas de louro

1 colher de sopa de pimenta do reino (inteiras, sem moer)

1 colher de sopa de pimenta calabresa

1 colher de sopa de sementes de mostarda

1 colher de sopa de orégano

1/2 colher de cravo-da-índia

MODO DE PREPARO

Descasque todas as cebolas e lave muito bem.

Ferva uma panela com água e adicione as cebolas por 5 minutos (ajuda a deixar o sabor da cebola menos acentuado, sem perder a crocância), reserve.

Selecione um frasco de vidro com tampa, e providencie uma descontaminação com água fervente.

Em uma panela, vamos preparar a solução. Ferva todos os ingredientes (vinagre, água, azeite, sal, alho, louro e os condimentos escolhidos).

Coloque as cebolas no frasco e adicione a solução que está fervendo sobre as cebolas.

Espere esfriar um pouco e feche a tampa (preferencialmente herméticas – aquelas com pressão).

Quando esfriar, guarde na geladeira por no mínimo 3 semanas.

Quanto mais tempo ficar na conserva, mais saber a cebola irá pegar dos condimentos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52974-cebola-em-conserva.html