

VINAGRETE DA TIA

INGREDIENTES

Vinagre branco

1 colher de café de sal

1 colher de café de açúcar

2 pepinos japoneses

2 cenouras

2 pimentas vermelhas a gosto

2 cebolas grandes sem casca

MODO DE PREPARO

Cortar em tiras bem pequenas: os pepinos com casca, as cenouras, as cebolas, as pimentas.

Colocar o vinagre branco, 1 colher de café de sal, 1 colher de café de açúcar, levar ao fogo e deixar ferver por uns 20 minutos.

Deixar esfriar e colocar em um recipiente bem seco, levar à geladeira.

Quando servir o pickles usar sempre um talher seco e não usado.

Guardar sempre na geladeira.

Se quiser trocar a cebola por aquelas pequeninas pode, pode acrescentar couve-flor, brócolis.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53171-vinagrete-da-tia.html>