

CONSERVA DE PEPINO AGRIDOCE

INGREDIENTES

5 pepinos japonês ou 1 kg de pepinos para conserva

1 colher (sopa) de semente de mostarda

1/2 pimentão vermelho

6 folhas pequenas de louro

2 cebolas grandes

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de sal cheia ou a gosto

1/2 litro de vinagre branco

MODO DE PREPARO

Corte os pepinos e as cebolas em um fatiador ou corte bem fino em uma bacia

Corte o pimentão em fatias finas

Adicione o resto dos ingredientes e misture

Distribua todos os ingredientes igualmente em vidros de conserva esterilizados e deixe marinar por no mínimo 30 minutos antes de consumir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11214-conserva-de-pepino-agridoce.html>