

# PEPINO AGRIDOCES OU SUNOMONO: A ENTRADA QUE FAZ SUCESSO NO RESTAURANTE JAPONÊS PARA VOCÊ FAZER EM CASA

## INGREDIENTES

2 pepinos japoneses em rodelas finas

1 colher de sopa de sal

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de vinagre de álcool branco

1 xícara de chá de água

## MODO DE PREPARO

Coloque os pepinos sobre uma peneira ou escorredor e espalhe o sal por todos os pepinos.

Reserve o pepino para desidratar e escorrer o excesso de água por 15 minutos.

Em uma panela, coloque o açúcar, o vinagre de álcool branco e a água.

Leve ao fogo e misture bem até que a mistura ferva e o açúcar dissolva por completo.

Lave bem os pepinos desidratados e reserve para escorrer e secar bem.

Depois de bem escorridos, coloque o pepino em um pote com tampa junto da calda.

Espere chegar à temperatura ambiente e leve à geladeira para que fique gelado.

Agora é só saborear essa maravilha de pepino agridoce!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17199-pepino-agridoce-ou-sunomono-a-entrada-que-faz-sucesso-no-restaurante-japonês-para-voce-fazer-em-casa.html>