

QUIABO EM CONSERVA DA CREMILDE ANDREOLLI

INGREDIENTES

- 2 kg de quiabos pequenos
- 1,5 L de água filtrada
- 500 ml de vinagre branco
- 3 colheres (sopa) de sal
- 1 colher de coentro em grão (opcional)
- 1 colher de endro (opcional)
- 1 colher de semente de mostarda (opcional)
- 16 folhas de louro
- 8 vidros de conserva, limpos
- 2 panos de prato
- 1 panela grande
- 2 L de água para fervura

MODO DE PREPARO

Corte as hastes dos quiabos e lave

Em um recipiente, junte a água filtrada, o vinagre, o sal, misture e reserve

Em outro recipiente, junte o coentro, a mostarda e o endro, misture e reserve

Em cada vidro, coloque uma colher de chá dos temperos secos e complete com a mistura líquida

Feche bem a tampa

Em uma panela grande, coloque os panos de prato e os vidros, de maneira que protejam o fundo e as laterais para não quebrarem

Complete a panela com água até 2/3 da altura

Ferva em fogo brando até mudar a cor dos quiabos

Sirva frio

Pode ser consumido de imediato, mas dura até 2 anos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4122-quiabo-em-conserva-da-cremilde-andreolli.html>