

forxon



Receita de Conserva de Pimenta

Ingredientes

1. Pote de vidro
2. Pimentas sortidas a gosto que caibam até o topo do pote
3. Azeite
4. Cachaça

Preparo

1. Esterilize o pote e tampa previamente com água fervente
2. Limpe as pimentas
3. Leve elas a uma frigideira até que elas fiquem levemente chamuscadas. Isso ajuda a esterilizar as pimentas e ativar o aroma delas
4. Preencha o pote com as pimentas até chegar perto da tampa
5. Preencha os espaços vazios com metade de azeite e metade de cachaça
6. Guarde em um lugar arejado e escuro por 3 meses

