

Título da receita (recipe title): Conserva de pimenta biquinho simples e fácil

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 5 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 300 gramas de pimenta biquinho fresca, 1 colher de sopa de açúcar, 1 dose de cachaça ou vodka (50ml), 1 colher de chá de sal, 2 folhas de louro, 3 dentes de alho, 1 ramo de tomilho, ¼ xícara de água (60 mililitros), vinagre de álcool, 1 colher de chá de pimenta do reino em grãos

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A pimenta biquinho é muito consumida para decorar pratos, além de também deixá-los com um sabor agradável, pois essa pimenta é também famosa por não causar ardência. Hoje no TudoReceitas ensino como preparar uma deliciosa conserva de pimenta biquinho bem temperada que leva louro, alho, tomilho e pimenta do reino em grãos. Esta receita de pimenta biquinho em conserva caseira é muito simples e fácil de preparar. Siga o passo a passo em fotos e prepare ela para prolongar a durabilidade e usar como tempero e decoração das suas receitas salgadas. É importante, antes de tudo, esterilizar o vidro e a tampa onde vai ser colocada a conserva de pimenta biquinho. Para isso, coloque o pote e a tampa em uma panela com água e deixe ferver com 15 minutos. Depois deixe o vidro e a tampa secarem. Em seguida coloque para ferver cerca de 1 litro de água. Assim que levantar fervura, acrescente as pimentas já sem os talos e deixe cozinhar por 3 minutos. Retire as pimentas da água quente, escorra bem e transfira para uma bacia com água fria e gelo, para dar um choque térmico nas pimentas. Após esse processo, escorra as pimentas e seque-as com papel toalha. Dica: Esse processo chama branqueamento e garante que as pimentas mantêm sua cor e firmeza. Em outra panela, prepare o líquido da conserva: misture a água, o açúcar, o sal, a cachaça e a pimenta do reino em grãos. Deixe no fogo baixo até levantar fervura e perceber que o açúcar dissolveu. Agora coloque no vidro já esterilizado e seco punhados de pimenta intercalados com os temperos (folhas de louro e dentes de alho cortados ao meio). Não se esqueça de colocar também o ramo de tomilho no meio dessa montagem. Assim que ajeitar tudo no vidro, despeje o líquido da conserva e complete o restante com vinagre até chegar ao topo. Feche o vidro e vire-o para baixo, deixe descansar cerca de 15 minutos para que os ingredientes se misturem bem. Dica: A quantidade de vinagre depende do tamanho do seu pote. Por isso coloque o suficiente até chegar ao topo. Guarde sua pimenta biquinho em conserva fora da geladeira até 1 ano. Depois de aberta, reserve na geladeira e consuma em 2-3 meses. Experimente e diga nos

comentários o que você achou!, Procurando mais receitas de legumes em conserva? Confira estas sugestões: