

CONSERVA CASEIRA



Conserva de Sardinha no Azeite Tradicional

Ingredientes

- 1kg de sardinhas frescas
- 1 xícara de azeite de oliva extra virgem
- 1/2 xícara de vinagre de maçã ou branco
- 1 xícara de água
- 2 cebolas grandes em rodelas
- 4 dentes de alho fatiados
- 1 folha de louro
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Ramos de alecrim e tomilho (opcional)
- Suco de 1 limão

Preparando

1. Limpe as sardinhas retirando escamas, vísceras e cabeças.
2. Tempere as sardinhas com suco de limão, sal e pimenta-do-reino. Deixe marinar por 20 minutos.
3. Em uma panela, faça camadas de cebola e alho. Adicione as sardinhas por cima.
4. Adicione a água, vinagre e azeite. Coloque o louro e, se quiser, alecrim e tomilho.
5. Cozinhe em fogo baixo por 1 hora.
6. Deixe esfriar e transfira para potes esterilizados, cobrindo as sardinhas com o azeite da panela.
7. Tempo de Curtição: 1 semana.



Conserva de Sardinha com Pimenta e Alho

Ingredientes

- 1kg de sardinhas frescas
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de vinagre de maçã
- 1 xícara de água
- 2 dentes de alho fatiados
- 1 folha de louro
- 2 pimentas dedo-de-moça (sem sementes) picadas
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta-do-reino a gosto

Preparando

1. Limpe as sardinhas e tempere com sal e pimenta-do-reino.
2. Em uma panela, faça uma camada de alho, sardinhas e pimenta.
3. Adicione a água, o vinagre e o azeite. Coloque a folha de louro.
4. Cozinhe em fogo baixo por 45 minutos a 1 hora.
5. Depois de esfriar, coloque em potes esterilizados e cubra com o azeite restante.
6. Tempo de Curtição: 1 semana.





Conserva de Ovinhos de Codorna Tradicional

Ingredientes

- 30 ovinhos de codorna
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 folha de louro
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 2 dentes de alho fatiados

Preparando

1. Cozinhe os ovinhos de codorna por cerca de 4 minutos após a água ferver. Retire, descasque e reserve.
2. Ferva a água com o vinagre, sal, folha de louro, pimenta-do-reino e alho.
3. Coloque os ovos descascados em potes esterilizados e cubra com a mistura quente.
4. Feche bem os potes e deixe esfriar.
5. Tempo de Curtição: 1 semana.





Conserva de Ovinhos de Codorna com Pimenta

Ingredientes

- 30 ovinhos de codorna
- 1 xícara de vinagre branco
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes (picada)
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 2 dentes de alho fatiados

Preparando

1. Cozinhe os ovos de codorna, descasque e reserve.
2. Ferva a água com vinagre, sal, alho e as pimentas.
3. Coloque os ovos em potes esterilizados e cubra com o líquido quente.
4. Feche e deixe curtir.
5. Tempo de Curtição: 1 semana (quanto mais tempo, mais picante).





Conserva de Ervilha com Manteiga Tradicional

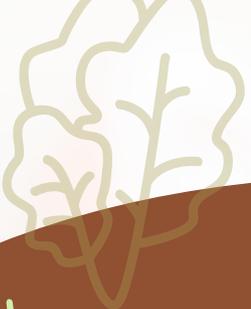
Ingredientes

- 500g de ervilhas frescas ou congeladas
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de vinagre branco
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 dentes de alho picados
- 1 folha de louro
- Pimenta-do-reino a gosto

Preparando

1. Cozinhe as ervilhas por 3-5 minutos, depois esfrie em água gelada.
2. Derreta a manteiga e refogue o alho até dourar.
3. Adicione a água, vinagre, sal, açúcar, louro e pimenta. Deixe ferver.
4. Coloque as ervilhas em potes esterilizados e cubra com o líquido quente.
5. Tempo de Curtição: 3 a 5 dias.





Conserva de Salsicha Tradicional

Ingredientes

- 500g de salsichas tipo hot dog
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 2 folhas de louro
- 1 dente de alho fatiado

Preparando

1. Corte as salsichas ao meio ou em pedaços menores, conforme desejar.
2. Ferva as salsichas por 3-4 minutos para retirar o excesso de gordura. Escorra e reserve.
3. Em outra panela, misture o vinagre, água, sal, açúcar, pimenta-do-reino, louro e alho. Deixe ferver por 5 minutos.
4. Coloque as salsichas em potes de vidro esterilizados e cubra com o líquido quente.
5. Feche bem os potes e deixe esfriar à temperatura ambiente.
6. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias na geladeira.





Lagarto em Conserva Tradicional com Vinagrete

Ingredientes

- 1kg de lagarto (peça inteira)
- 2 xícaras de vinagre de vinho tinto
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 2 folhas de louro
- 1 cebola grande em rodelas
- 3 dentes de alho picados
- 1 pimenta dedo-de-moça fatiada (opcional)
- 1/2 xícara de salsinha picada

Preparando

1. Cozinhar o Lagarto:
2. Em uma panela grande, coloque o lagarto e cubra com água. Cozinhe em fogo médio por cerca de 1 hora, até que a carne esteja macia. Reserve.
3. Preparar o Vinagrete:
4. Em uma panela, misture o vinagre, água, sal, açúcar, pimenta-do-reino, louro, cebola, alho e pimenta dedo-de-moça. Leve ao fogo e ferva por 5 minutos para misturar os sabores.
5. Montar a Conserva:
6. Fatie o lagarto em pedaços finos e coloque em um recipiente ou pote de vidro esterilizado.
7. Despeje o vinagrete quente sobre a carne, certificando-se de cobrir completamente.
8. Adicione a salsinha picada.
9. Tampe bem e deixe esfriar à temperatura ambiente.
10. Armazenar:
11. Após esfriar, leve à geladeira. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias para que os sabores se intensifiquem.



Jiló em Conserva Tradicional

Ingredientes

- 500g de jiló (cortado em rodela)
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 dentes de alho fatiados
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 2 folhas de louro

Preparando

1. Lave e corte os jilós em rodela.
2. Em uma panela, misture o vinagre, água, sal, açúcar, alho, pimenta-do-reino e folhas de louro. Ferva por 5 minutos.
3. Coloque os jilós em um pote de vidro esterilizado e despeje o líquido quente sobre eles.
4. Feche o pote e deixe esfriar à temperatura ambiente. Depois, leve à geladeira.
5. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias.





Jiló em Conserva com Pimenta e Cebola

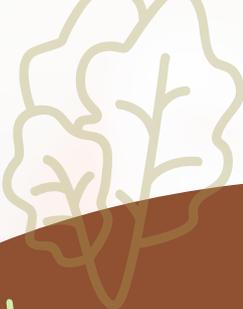
Ingredientes

- 500g de jiló (cortado em metades)
- 1 xícara de vinagre de vinho tinto
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 cebola média fatiada
- 1 pimenta dedo-de-moça (fatiada)
- 5 grãos de pimenta-do-reino



Preparando

1. Lave e corte os jilós ao meio.
2. Em uma panela, misture o vinagre, água, sal, açúcar, cebola, pimenta dedo-de-moça e pimenta-do-reino. Ferva por 5 minutos.
3. Coloque os jilós em um pote de vidro e despeje o líquido quente sobre eles.
4. Feche o pote e deixe esfriar antes de armazenar na geladeira.
5. Tempo de Curtição: 7 dias para um sabor ideal.



Conserva de Palmito Tradicional

Ingredientes

- 500g de palmito (em pedaços ou cortado em rodela)
- 1 xícara de vinagre de vinho tinto
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 dentes de alho fatiados
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 2 folhas de louro

Preparando

1. Preparar o Palmito:
2. Se usar palmito fresco, cozinhe em água com um pouco de sal até ficar macio. Escorra e deixe esfriar.
3. Preparar o Vinagrete:
4. Em uma panela, misture o vinagre, água, sal, açúcar, alho, pimenta-do-reino e folhas de louro. Ferva por 5 minutos.
5. Montar a Conserva:
6. Coloque o palmito em um pote de vidro esterilizado. Despeje o líquido quente sobre o palmito, garantindo que fique totalmente coberto.
7. Feche o pote hermeticamente.
8. Armazenar:
9. Deixe esfriar à temperatura ambiente e depois leve à geladeira.
10. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias para intensificar o sabor.





Conserva de Queijo de Nozinho com Ervas Finas

Ingredientes

- 500g de queijo de nozinho
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 colher de sopa de sal
- 4 dentes de alho inteiros
- 1 colher de chá de orégano seco
- 1 colher de chá de tomilho seco
- 5 grãos de pimenta-do-reino

Preparando

1. Preparar o Queijo:
2. Corte o queijo de nozinho em pedaços.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Misture o azeite, vinagre, sal, alho, orégano, tomilho e pimenta-do-reino em uma panela. Aqueça levemente.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque o queijo nos potes e despeje a mistura quente sobre ele, garantindo que fique coberto.
9. Armazenar:
10. Feche os potes e leve à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias.



Conserva de Carne Seca

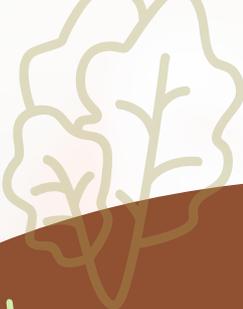
Ingredientes

- 500g de carne seca (desfiada ou em pedaços)
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1 colher de sopa de sal
- 4 dentes de alho (fatiados)
- 1 colher de sopa de pimenta-do-reino em grãos
- 2 folhas de louro
- 1 pimenta dedo-de-moça (fatiada, opcional)

Preparando

1. Preparar a Carne:
2. Dessalgue a carne seca em água por 24 horas, trocando a água algumas vezes. Cozinhe até ficar macia e desfiada ou em pedaços.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro fervendo-os ou lavando-os e secando no forno.
5. Mistura de Conserva:
6. Em uma panela, misture azeite, vinagre, sal, alho, pimenta-do-reino, louro e pimenta dedo-de-moça. Aqueça levemente.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque a carne seca nos potes, intercalando com os temperos. Despeje a mistura quente sobre a carne, cobrindo completamente.
9. Armazenar:
10. Feche os potes e deixe esfriar à temperatura ambiente antes de levar à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias.





Conserva de Frango com Ervas

Ingredientes

- 500g de peito de frango cozido e desfiado
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 colher de sopa de sal
- 4 dentes de alho (picados)
- 1 colher de chá de tomilho seco
- 1 colher de chá de orégano seco
- 5 grãos de pimenta-do-reino

Preparando

1. Preparar o Frango:
2. Cozinhe o peito de frango em água com sal até ficar macio. Desfie e deixe esfriar.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Misture o azeite, vinagre, sal, alho, tomilho, orégano e pimenta-do-reino em uma panela. Aqueça levemente.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque o frango nos potes e despeje a mistura quente sobre ele, cobrindo completamente.
9. Armazenar:
10. Feche os potes e leve à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias.





Conserva de Linguiça Calabresa

Ingredientes

- 500g de linguiça calabresa (fatiada)
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de vinagre de maçã
- 1 colher de sopa de sal
- 4 dentes de alho (fatiados)
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 1 pimenta dedo-de-moça (fatiada, opcional)
- 2 folhas de louro



Preparando

1. Preparar a Linguiça:
2. Frite as fatias de linguiça em uma frigideira até dourar. Deixe esfriar.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Misture o azeite, vinagre, sal, alho, pimenta-do-reino, pimenta dedo-de-moça e louro em uma panela. Aqueça levemente.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque a linguiça nos potes e despeje a mistura quente sobre ela.
9. Armazenar:
10. Feche os potes e leve à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias.



Conserva de Peito de Peru Defumado

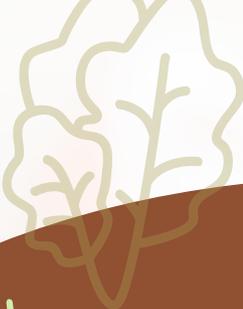
Ingredientes

- 500g de peito de peru defumado (fatiado)
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de vinagre de vinho branco
- 1 colher de sopa de sal
- 4 dentes de alho (picados)
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 1 colher de chá de alecrim seco



Preparando

1. Preparar o Peru:
2. Fatie o peito de peru defumado e deixe esfriar.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Misture o azeite, vinagre, sal, alho, pimenta-do-reino e alecrim em uma panela. Aqueça levemente.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque o peito de peru nos potes e despeje a mistura quente sobre ele.
9. Armazenar:
10. Feche os potes e leve à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias.



Conserva de Queijo Minas Frescal com Ervas

Ingredientes

- 500g de queijo minas frescal (cortado em cubos)
- 1 xícara de azeite de oliva extra virgem
- 1/2 xícara de vinagre de vinho branco
- 1 colher de chá de orégano seco
- 1 colher de chá de tomilho seco
- 1 colher de chá de alecrim seco
- 4 dentes de alho fatiados
- 1 folha de louro
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino em grãos a gosto

Preparando

1. Preparar o Queijo:
2. Corte o queijo minas frescal em cubos.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Aqueça levemente o azeite com o vinagre, alho, ervas e pimenta-do-reino, sem deixar ferver.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque o queijo no pote, intercalando com os temperos. Despeje a mistura quente de azeite sobre o queijo, cobrindo completamente.
9. Armazenar:
10. Feche bem e leve à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias.





Conserva de Queijo Coalho com Pimenta e Louro

Ingredientes

- 500g de queijo coalho (cortado em cubos)
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1/4 xícara de vinagre de vinho tinto
- 1 pimenta dedo-de-moça fatiada
- 2 folhas de louro
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 1 colher de chá de orégano seco
- Sal a gosto



Preparando

1. Preparar o Queijo:
2. Corte o queijo coalho em cubos.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Aqueça o azeite com o vinagre, pimenta, louro, pimenta-do-reino e orégano, sem ferver.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque o queijo nos potes e despeje a mistura de azeite por cima.
9. Armazenar:
10. Leve à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 5 a 7 dias.



Conserva de Salame com Vinagre Balsâmico

Ingredientes

- 300g de salame fatiado
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- 1/4 xícara de vinagre balsâmico
- 4 dentes de alho fatiados
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino em grãos
- 2 folhas de louro
- 1 colher de chá de alecrim seco



Preparando

1. Preparar o Salame:
2. Fatie o salame em rodela.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Em uma panela, aqueça levemente o azeite, o vinagre balsâmico, o alho, o alecrim e a pimenta-do-reino.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque o salame fatiado nos potes e cubra com a mistura de azeite e vinagre balsâmico.
9. Armazenar:
10. Deixe esfriar e leve à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 4 a 6 dias.



Conserva de Presunto com Azeite e Ervas

Ingredientes

- 300g de presunto em cubos
- 1 xícara de azeite de oliva extra virgem
- 1 colher de chá de orégano seco
- 1 colher de chá de alecrim seco
- 4 dentes de alho fatiados
- 1 folha de louro
- Pimenta-do-reino a gosto



Preparando

1. Preparar o Presunto:
2. Corte o presunto em cubos de tamanho uniforme.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Aqueça o azeite com o alho, orégano, alecrim, pimenta e folha de louro por alguns minutos, sem deixar ferver.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque os cubos de presunto nos potes esterilizados e cubra com a mistura de azeite e temperos.
9. Armazenar:
10. Leve à geladeira e aguarde o tempo de curtição.
11. Tempo de Curtição: 3 a 5 dias.



Conserva de Presunto com Pimenta e Alho

Ingredientes

- 300g de presunto em cubos
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino em grãos
- 1 colher de chá de pimenta calabresa
- 5 dentes de alho fatiados
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
- 2 folhas de louro



Preparando

1. Preparar o Presunto:
2. Corte o presunto em cubos.
3. Esterilizar os Potes:
4. Esterilize os potes de vidro.
5. Mistura de Conserva:
6. Aqueça o azeite com o alho, as pimentas, louro e vinagre por alguns minutos.
7. Montar a Conserva:
8. Coloque os cubos de presunto nos potes e despeje a mistura de azeite quente por cima.
9. Armazenar:
10. Deixe esfriar e leve à geladeira.
11. Tempo de Curtição: 3 a 5 dias.



Conserva de Legumes Agridoce

Ingredientes

- 200g de cenoura em rodela
- 200g de pepino em rodela
- 150g de abobrinha em rodela
- 1 cebola roxa em rodela fina
- 1/2 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 1/4 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de mostarda em grãos
- 1 colher de sopa de mel (opcional)

Preparando

1. Cozinhar os Legumes:
2. Ferva rapidamente os legumes (cenoura, pepino e abobrinha) e escorra.
3. Preparar a Conserva:
4. Ferva o vinagre, água, açúcar, sal, mostarda em grãos e mel por 5 minutos.
5. Montar a Conserva:
6. Coloque os legumes e a cebola em potes esterilizados e cubra com a mistura de vinagre e açúcar.
7. Armazenar:
8. Feche bem e deixe descansar na geladeira.
9. Tempo de Curtição: 2 a 4 dias.





Conserva de Legumes ao Natural

Ingredientes

- 200g de cenoura em cubos
- 150g de chuchu em cubos
- 100g de batata-doce em cubos
- 1 cebola em rodelas
- 1 xícara de vinagre de álcool
- 2 xícaras de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 2 folhas de louro

Preparando

1. Cozinhar os Legumes:
2. Cozinhe os legumes por 5 minutos e escorra.
3. Preparar a Conserva:
4. Misture o vinagre, água, sal, açúcar, pimenta e louro e ferva por 5 minutos.
5. Montar a Conserva:
6. Coloque os legumes nos potes e cubra com a mistura.
7. Armazenar:
8. Deixe descansar na geladeira.
9. Tempo de Curtição: 3 a 5 dias.



AGRADECIMENTOS



Gostaria de expressar minha profunda gratidão a todos que tornaram possível a realização deste eBook. Primeiramente, um agradecimento especial a você, leitor, por dedicar seu tempo e atenção a esta obra. Sua curiosidade e interesse são a razão pela qual este livro foi escrito.

Agradeço também a todos os que me apoiaram durante este processo, sejam familiares, amigos ou colegas, por suas palavras de encorajamento e paciência ao longo da jornada.

Seu suporte foi fundamental para a conclusão deste projeto. À equipe editorial e de design, minha sincera gratidão por transformar palavras em algo visualmente atraente e de fácil leitura. Sua dedicação ao detalhe fez toda a diferença.

Por fim, gostaria de agradecer a todos que, de alguma forma, compartilharam seu conhecimento e inspiração, ajudando a moldar as ideias contidas neste eBook. Este livro é um reflexo de muitas mãos e mentes que, juntas, criaram algo especial. A todos vocês, meu mais profundo obrigado!

AUTOR: CARLOS AUGUSTO