

CONSERVA CASEIRA





Conserva de Pepino Japonês (Pickles)

Ingredientes

- 500g de pepino japonês em rodela fina
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- Alho, endro e pimenta-do-reino a gosto

Preparando

1. Misture o vinagre, água, sal e açúcar e leve para ferver.
2. Coloque o pepino fatiado em potes esterilizados.
3. Adicione alho, pimenta e endro.
4. Despeje a mistura de vinagre quente sobre os pepinos e feche o pote.
5. Tempo de Curtição: 1 semana.





Conserva de Cenoura em Palitos

Ingredientes

- 500g de cenouras cortadas em palitos
- 1 xícara de vinagre de álcool
- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- Alho e louro a gosto

Preparando

1. Ferva água e escale as cenouras por 1 minuto.
2. Ferva o vinagre, água, sal e açúcar.
3. Coloque as cenouras em potes esterilizados com alho e louro.
4. Despeje o líquido quente sobre as cenouras e feche os potes.
5. Tempo de Curtição: 2 semanas.





Conserva de Beterraba

Ingredientes

- 500g de beterrabas cozidas e fatiadas
- 1 xícara de vinagre de vinho tinto
- 1/2 xícara de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- Cravo e canela a gosto

Preparando

1. Cozinhe as beterrabas até ficarem macias e corte em rodela.
2. Ferva o vinagre, água, sal, açúcar, cravo e canela.
3. Coloque as beterrabas em potes esterilizados e cubra com a mistura.
4. Tempo de Curtição: 2 semanas.





Conserva de Tomate Cereja

Ingredientes

- 500g de tomate cereja
- 1 xícara de vinagre de vinho branco
- 1 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Alho, manjeriçã e pimenta-do-reino



Preparando

1. Coloque os tomates cereja inteiros em potes esterilizados.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Adicione alho, manjeriçã e pimenta-do-reino.
4. Cubra os tomates com a mistura quente e feche os potes.
5. Tempo de Curtição: 2 semanas.



Conserva de Pimentão Colorido

Ingredientes

- 500g de pimentões vermelhos, verdes e amarelos cortados em tiras
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Alho, louro e orégano a gosto

Preparando

1. Ferva os pimentões em água por 3 minutos e escorra.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque os pimentões em potes com alho, louro e orégano.
4. Cubra com a mistura de vinagre e feche os potes.





Conserva de Cebola Rápida

Ingredientes

- 300g de cebolas pequenas
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta-do-reino em grãos



Preparando

1. Escalde as cebolas em água fervente e retire as cascas.
2. Ferva o vinagre, água, sal e açúcar.
3. Coloque as cebolas nos potes e cubra com a mistura.
4. Tempo de Curtição: 1 semana.



Conserva de Aspargos

Ingredientes

- 500g de aspargos
- 1 xícara de vinagre de vinho branco
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Alho, ervas e pimenta a gosto

Preparando

1. Cozinhe os aspargos por 2 minutos e escorra.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque os aspargos em potes com alho e ervas e cubra com a mistura.
4. Tempo de Curtição: 2 semanas.





Conserva de Rabanete

Ingredientes

- 500g de rabanetes fatiados
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal



Preparando

1. Coloque os rabanetes fatiados em potes esterilizados.
2. Ferva o vinagre, água, açúcar e sal.
3. Despeje a mistura sobre os rabanetes e feche o pote.
4. Tempo de Curtição: 3 dias.



Conserva de Abobrinha

Ingredientes

- 500g de abobrinha cortada em rodela
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Alho e endro a gosto



Preparando

1. Ferva o vinagre, água e sal.
2. Coloque as rodela de abobrinha em potes esterilizados com alho e endro.
3. Despeje a mistura quente por cima e feche os potes.
4. Tempo de Curtição: 1 semana.



Conserva de Couve-flor

Ingredientes

- 500g de couve-flor em floretes
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Alho, pimenta-do-reino e louro a gosto

Preparando

1. Cozinhe a couve-flor por 3 minutos e escorra.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque a couve-flor em potes com os temperos e cubra com a mistura.
4. Tempo de Curtição: 1 semana.





Conserva de Vagem

Ingredientes

- 500g de vagem
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Alho e louro a gosto



Preparando

1. Escalde a vagem por 2 minutos e escorra.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque a vagem em potes e cubra com a mistura quente.
4. Tempo de Curtição: 1 semana.



Conserva de Batata

Ingredientes

- 500g de batatinhas pequenas
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Louro, alho e alecrim



Preparando

1. Cozinhe as batatas até ficarem macias.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque as batatas em potes com louro, alho e alecrim, e cubra com a mistura.
4. Tempo de Curtição: 1 semana.



Conserva de Brócolis

Ingredientes

- 500g de brócolis em floretes
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta calabresa e alho



Preparando

1. Escalde o brócolis por 3 minutos e escorra.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque os brócolis em potes com pimenta e alho, e cubra com a mistura.
4. Tempo de Curtição: 2 semanas.



Conserva de Milho Verde

Ingredientes

- 500g de milho verde cozido (grãos soltos)
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- Alho, pimenta e ervas a gosto

Preparando

1. Cozinhe o milho até ficar macio.
2. Ferva o vinagre, água, sal e açúcar.
3. Coloque o milho em potes esterilizados com os temperos.
4. Cubra com a mistura e feche os potes.
5. Tempo de Curtição: 1 semana.





Conserva de Nabo

Ingredientes

- 500g de nabo cortado em tiras finas
- 1 xícara de vinagre de arroz
- 1/2 xícara de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal

Preparando

1. Coloque as tiras de nabo em potes esterilizados.
2. Ferva o vinagre, água, açúcar e sal.
3. Despeje a mistura quente sobre os nabos e feche os potes.
4. Tempo de Curtição: 3 dias.





Conserva de Quiabo

Ingredientes

- 500g de quiabo
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Alho, pimenta e louro a gosto



Preparando

1. Lave bem o quiabo e retire as pontas.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque o quiabo em potes esterilizados com os temperos.
4. Cubra com a mistura quente e feche os potes.
5. Tempo de Curtição: 1 semana.



Conserva de Couve

Ingredientes

- 500g de folhas de couve fatiadas
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta e alho a gosto



Preparando

1. Ferva as folhas de couve por 2 minutos e escorra.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque a couve em potes com pimenta e alho.
4. Cubra com a mistura quente e feche os potes.
5. Tempo de Curtição: 5 dias.



Conserva de Repolho Roxo

Ingredientes

- 500g de repolho roxo fatiado
- 1 xícara de vinagre de vinho tinto
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta-do-reino a gosto

Preparando

1. Ferva o repolho em água por 1 minuto e escorra.
2. Ferva o vinagre, água, açúcar e sal.
3. Coloque o repolho em potes com pimenta-do-reino.
4. Cubra com a mistura quente e feche os potes.
5. Tempo de Curtição: 1 semana.





Conserva de Cogumelos

Ingredientes

- 500g de cogumelos frescos (tipo champignon ou shimeji)
- 1 xícara de vinagre de vinho branco
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- Alho, tomilho e pimenta-do-reino

Preparando

1. Lave bem os cogumelos e escale em água fervente por 2 minutos.
2. Ferva o vinagre, água e sal.
3. Coloque os cogumelos em potes com alho, tomilho e pimenta-do-reino.
4. Cubra com a mistura quente e feche os potes.
5. Tempo de Curtição: 1 semana.



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