

📦 Conserva Artesanal de Pimentas Frescas

Uma forma deliciosa e prática de preservar o sabor vibrante das suas pimentas favoritas!

📦 Ingredientes Identificados:

- Pimenta fresca - variadas (dedo-de-moça, malagueta, biquinho, etc.)

📦 *A pimenta fresca é a estrela, e com alguns básicos da despensa, vamos transformá-la em uma conserva incrível!*

📦 Ingredientes da Receita (para aproximadamente 2 frascos médios de 250ml):

500g de pimentas frescas (da sua preferência, como dedo-de-moça, malagueta ou biquinho)

2 xícaras (480ml) de vinagre de álcool ou de vinho branco

1 xícara (240ml) de água

1 colher de sopa de sal marinho

1 colher de chá de açúcar (opcional, para suavizar a acidez)

2 dentes de alho descascados e levemente amassados (opcional)

2 folhas de louro (opcional)

1 colher de chá de grãos de pimenta do reino preta (opcional)

📦 *Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

📦📦 Modo de Preparo:

Preparar as Pimentas: Lave bem as pimentas frescas. Se preferir uma conserva menos picante, retire as sementes e as nervuras brancas internas (use luvas para evitar irritação). Se gostar do picante, pode deixá-las inteiras ou cortá-las em rodela ou metades. Fure cada pimenta inteira com um garfo para que o líquido da conserva penetre.

Branquear as Pimentas (Opcional, mas recomendado para cores vibrantes): Em uma panela, ferva água. Mergulhe as pimentas na água fervente por 1 a 2 minutos. Retire-as com uma escumadeira e imediatamente coloque-as em uma tigela com água gelada para interromper o cozimento. Escorra bem.

Esterilizar os Frascos: Lave bem os frascos de vidro e suas tampas em água quente e sabão. Coloque

os frascos (sem as tampas de metal) em uma panela grande com água, cobrindo-os completamente. Ferva por 10 a 15 minutos. Retire com cuidado e coloque-os de boca para baixo sobre um pano de prato limpo para secar completamente. As tampas podem ser fervidas por 5 minutos à parte.

Preparar o Líquido da Conserva: Em uma panela, combine o vinagre, a água, o sal e o açúcar (se estiver usando). Adicione o alho, as folhas de louro e os grãos de pimenta do reino (se estiver usando). Leve ao fogo médio e deixe ferver, mexendo até o sal e o açúcar se dissolverem. Deixe ferver por mais 2 minutos.

Montar a Conserva: Com os frascos já secos e esterilizados, distribua as pimentas de forma organizada. Adicione o alho e as folhas de louro do líquido da conserva aos frascos, se desejar.

Preencher os Frascos: Despeje o líquido quente da conserva sobre as pimentas nos frascos, garantindo que todas as pimentas estejam completamente submersas. Deixe um espaço de aproximadamente 1 cm entre o líquido e a borda do frasco.

Finalizar: Feche bem os frascos com as tampas esterilizadas. Deixe esfriar completamente em temperatura ambiente.

Armazenamento: Após esfriar, leve os frascos à geladeira. A conserva estará pronta para consumo após 2 a 3 dias, quando os sabores estarão mais incorporados. Ela pode ser armazenada na geladeira por até 2-3 meses.

☐ Tempo de Preparo

Mais de 1 hora (incluindo esterilização e resfriamento)

☐ Rendimento

Serve 5 pessoa/pessoas (em termos de consumo, rendendo aproximadamente 500ml de conserva)

☐ Equipamentos

Você vai usar: Fogão, Panelas, Frascos de vidro com tampa, Escumadeira, Luvas de proteção (para manusear pimentas)

⚠ Observações

Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma. Lembre-se de usar luvas ao manusear pimentas picantes para evitar irritação na pele e nos olhos.

☐ Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver vinagre de álcool ou vinho branco, pode usar vinagre de maçã, que dará um toque mais frutado à conserva.

Para uma versão mais adocicada e agridoce, aumente a quantidade de açúcar para 2-3 colheres de sopa e adicione um toque de gengibre fresco ralado.

Para intensificar o sabor e aroma, adicione ramos de tomilho fresco ou alecrim nos frascos junto com as pimentas.

□ *Dica do Chef:* Para uma conserva com cores ainda mais vibrantes e textura crocante, você pode adicionar cenouras em rodela finas ou cebolas pequenas (mini cebolas) aos frascos junto com as pimentas. Elas absorverão o sabor do vinagre e ficarão deliciosas!