

PICLES

Ingredientes

- 10 cenouras
- 03 couve-flores pequenas
- 05 pepinos
- 10 pimentões vermelhos
- 05 cebolas grandes ou 10 pequenas
- 30 dentes de alho
- Orégano, pimenta em grão e outros temperos a gosto
- 15 colheres (sopa, cheias) de sal
- 30 colheres (sopa, cheia) de açúcar
- 07 frascos de vinagre branco (700ml)
- 02 medidas (do frasco de vinagre) de água (1.400ml)

Embalagens

- 30 vidros (iguais ao de palmito) sem lascas na boca
- 30 tampas novas de metal
- 30 etiquetas ou rótulos

Técnica de Preparo

Lavar os vidros muito bem e aquecê-los.

Limpar e lavar as hortaliças. Cortar a cenoura, a couve-flor e o pepino em pedaços não muito pequenos. Cortar a cebola em rodela (1/2cm) e o pimentão em tiras.

Descascar os dentes de alho e deixar inteiros.

Lavar novamente as hortaliças.

Misturar o vinagre com a água, o sal e o açúcar.

Distribuir as hortaliças nos vidros, completando-os bem e acrescentar um pouco de orégano e demais temperos em cada um. Encher com o líquido preparado. Colocar os vidros em panela forrada com panos ou grades .

Rosquear as tampas, fechando bem os vidros e colocá-los em caldeirão com água quente pela metade e sobre uma grade, grelha ou estrado, usados como proteção a choques térmicos. Depois mais água quente deve ser adicionada na panela até ultrapassar pelo menos 5 cm da altura dos vidros. Apenas quando a água entra em ebulição bem forte é que se marca o tempo, que deve se marcar o tempo, que deve ser suficiente para que a temperatura no interior do vidro atinja 95°C por 5 minutos. No vidro mais comum, que é do tipo de “palmito” (700 ml) isso ocorre após 40-45 minutos, podendo-se acompanhar com um termômetro para confirmação.

Retirar a panela do fogo, colocar inclinada na pia e deixar escorrer água fria dentro dela, para resfriar os vidros, por 15 minutos. Deixar curtir nos vidros por de 15 dias, antes de consumir.