

Hortifruti União na cozinha

Tsukemono de pepino com wasabi (Conserva de pepino japonês)

- 1Kg de pepino japonês
- 3/4 copo (americano) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de wasabi em pó
- 1 saco plástico próprio para embalar alimento



Coloque todos os ingredientes dentro do saco plástico (é importante que este saco plástico seja próprio para alimentos para não liberar substâncias tóxicas) e deixe descansar por no mínimo 12 horas e no máximo 5 dias.

Antes de consumir, descarte o líquido e caso prefira, retire o excesso de sal em água corrente.

Dica: Você também pode adicionar 1 pimenta dedo de moça fatiada.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 10 minutos