BARBECUE DE GOIABA

INGREDIENTES

200 g de ketchup

1/2 xícara de vinagre de maçã

1/2 xícara de mostarda

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

2 colheres de molho shoyo

2 colheres de molho inglês

1 colher (sopa) rasa de páprica defumada

1 colher (sopa) alho em pó

1 colher (sopa) de cebola em pó

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

400 g de goiabada (se tiver a cascão, melhor, caso não tenha pode ir com a normal)

1 colher (chá) de fumaça em pó ou fumaça líquida

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na panela, misture bem e deixe cozinhar até derreter a goiabada (mexa de vez em quando)

Se for fazer a defumação com a brasa (meu método preferido), coloque a brasa já com fogo desligado e tampa

Aguarde uns minutos e depois tire a brasa e mexe o molho de novo

Você pode substituir a fumaça em pó por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1237-barbecue-de-goiaba.html