MOLHO CREMOSO DE PIMENTA

INGREDIENTES

10 pimentas malagueta vermelhas

1 cenoura grande

1 unidade de molho de tomate

1 xícara de vinagre

1 xícara de óleo

3 saches de ajinomoto

1 colher pequena de sal

1 cebola pequena ou média

2 dentes de alho

1 colher de manjericão

noz moscada raspada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque uma luva para manusear as pimentas

Corte ao meio cada uma e retire todas as sementes

Coloque no liquidificador o molho de tomate, a cenoura lavada e bem picada, a cebola bem picada, ajinomoto e demais temperos

Finalize com a xícara de óleo e a xícara de vinagre

Bata no liquidificador por 5 minutos ou até estar bem homogêneo e consistente

Leve para compotas e deixe na geladeira

Acompanha carnes, frutas e pães, torradas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12790-molho-cremoso-de-pimenta.html