

MOLHO DE PIMENTA

INGREDIENTES

50 ml de óleo

5 dentes de alho

1 cebola grande

150 g de pimenta (de sua preferência)

4 tomates médio

150 ml de vinagre

1 cenoura grande

50 ml de catchup

30 ml de mostarda

2 colheres de maionese

1 folha de louro

2 colheres (café) de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a cenoura e reserve.

Numa panela coloque o óleo, o alho e a cebola para dourar, depois acrescente a pimenta picada grosseiramente, o tomate, a cenoura cozida, o catchup, a mostarda, o sal, a maionese e a folha de louro, refogue bem e depois bata no liquidificador junto com o vinagre.

Caso ache que a consistência ficou muito grossa pode acrescentar vinagre até chegar na espessura desejada.

Quanto mais forte for sua pimenta mais picante seu molho irá ficar.

Esse molho dura até 15 dias na geladeira e rende em torno de 2 garrafinhas de 500 ml (isso irá depender do tamanho dos tomates, cebola e cenoura que ultilizar)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12975-molho-de-pimenta.html>