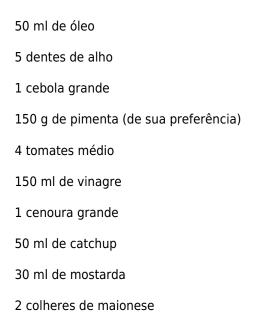
## MOLHO DE PIMENTA

## **INGREDIENTES**



## MODO DE PREPARO

## Cozinhe a cenoura e reserve.

1 folha de louro

2 colheres (café) de sal

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)

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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