MOLHO ASSADO

INGREDIENTES

6 tomates

1 pimentão vermelho

1 cebola

2 tomatillos (pode substituir por tomates verdes ou pimentão verde ou ignorar tudo isso e usar tomate vermelho normal mesmo)

1 pimenta jalapeño

2 dentes de alho

¼ xícara de coentro

Suco de 1 limão

Azeite

Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno na função grelhar em alta temperatura.

Lave os tomates porque todo mundo mete a mão neles no mercado.

Corte-os em quatro partes.

Corte o pimentão ao meio e tire as sementes e parte branca.

Corte a cebola ao meio. Retire a pele dos tomatillos, corte o jalapeño ao meio, jogue tudo numa forma e regue com um fio de azeite. Coloque no forno por 8 a 10 minutos.

Bata tudo no liquidificador com os dentes de alho, um punhado do coentro e o suco do limão. Coloque sal e pimenta do reino a gosto.

Bata no liquidificador até ficar no ponto que você deseja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13006-molho-assado.html