

MOLHO "A LA PAIVA" (MOLHO DE QUEIJO CONDIMENTADO E PICANTE)

INGREDIENTES

- 1 caixa creme de leite
- 2 fatias de queijo mussarela
- 1 fatia de queijo provolone
- pimenta calabresa seca a gosto
- 1 pimenta malagueta picadinha
- chimichurry a gosto
- manjeriçã a gosto
- 1 pitada de curry em pó
- sal a gosto
- 1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela (de preferência grossa) ainda fria coloque o creme de leite, um fio de azeite, manjeriçã, chimichurry, curry em pó e a pimenta calabresa; em todo o procedimento mantenha a panela em fogo baixo e o tempo todo mexendo com uma colher de plástico ou madeira.

Mexa bem os ingredientes até ficar uma mistura mais líquida e homogênea.

Posteriormente coloque os queijos mussarela e provolone picados e continue mexendo até que todo o queijo derreta e a mistura se torne homogênea e um pouco mais consistente (pode ser que fique o fiosinho do queijo provolone).

Adicione a malagueta e vá experimentando a gosto; o interessante deste molho é ser picante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14154-molho-a-la-paiva-molho-de-queijo-condimentado-e-picante.html>