

MOLHO DE PIMENTA AGRIDOCE

INGREDIENTES

pimentas vermelhas sem sementes cortada em tirinhas

1 xícara + 4 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 xícara de água

2 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 xícara + 2 colheres de vinagre (de maçã ou de vinho branco)

2 colheres (sopa) de amido de milho

3 dentes de alho fatiados

MODO DE PREPARO

Junte a pimenta, os dentes de alho, o vinagre, uma xícara de açúcar e uma xícara de água na panela.

Deixe ferver, abaixe o fogo e deixe apurar bem.

Acrescente as duas colheres (sopa) de amido de milho dissolvidas em 1/2 xícara de água.

Misture bem e acrescente duas colheres de sopa de açúcar e uma de vinagre.

Depois de pronto, coloque ele todo no liquidificador, mais duas colheres (sopa) de açúcar e uma de vinagre.

Coloque em um recipiente, de preferência de vidro, deixe na geladeira até esfriar.

Ótimo com refeições que tenham carnes e saladas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18513-molho-de-pimenta-agridoce.html>