

MOLHO BARBECUE DIFERENTE

INGREDIENTES

1/2 cebola

1 colher (sopa) de óleo

1/2 de vinagre branco

2 folhas de louro

1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar cristal

2 colheres (sopa) cheias de ketchup

2 colheres (sopa) de molho shoyo

1 xícara de água morna

1 e 1/2 aproximadamente, colher (chá) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a cebola juntamente com o óleo e deixe refogar.

Acrescente o açúcar cristal na panela e misture os ingredientes.

Coloque o vinagre e deixe até que o açúcar se dissolva.

Junte ao molho, a folha de louro, o ketchup, o molho shoyo, a pimenta-do-reino e a água morna.

Deixe ferver por 30 minutos (no fogo baixo) ou até que o molho esteja grosso, misturando às vezes.

Quando o molho estiver grosso, retire as folhas de louro e coloque na carne desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19128-molho-barbecue-diferente.html>