

MOLHO DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA MARAVILHOSO

INGREDIENTES

200 g de pimenta dedo-de-moça

5 dentes de alho bem grandes

1 cebola

100 ml de vinagre

30 ml de whisky (ou vinho branco, cachaça)

100 ml de azeite de oliva

1/2 noz-moscada ralada (se tiver já ralado, coloque 1/4 de colher de chá) 1/2 colher (chá) de orégano

1 colher (chá) de sal, ou quanto baste

3 tomates sem pele

1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela que caiba a quantidade de pimenta, com água para ferver.

Higienize e retire os cabinhos das pimentas.

Quando a água ferver, coloque as pimentas e deixe no fogo por 3 minutos.

Retire do fogo e passe na água fria e seque as pimentas e reserve.

Numa panela, coloque um pouco do azeite e adicione o alho e a cebola para dourar.

No liquidificador, coloque todos os ingredientes juntamente com o alho e a cebola dourada e bata bem.

Coloque em um vidro esterilizado e conserve em geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20533-molho-de-pimenta-dedo-de-moca-maravilhoso.html>