

MOLHO PARA ACOMPANHAR CHURRASCO – QUE NÃO DESANDA!

INGREDIENTES

- 1 litro de óleo
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1/2 copo de leite
- 2 ou 3 pimentas cumari
- 1 tomate
- azeitona a gosto
- cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque a cebola, o alho, a pimenta, o leite e bata bem.

Após tudo se transformar em líquido, comece a colocar o óleo ao poucos (despejando devagar) com o liquidificador ligado até o líquido mudar a consistência de líquido para um creme.

Acrescente o tomate e se quiser a azeitona e o cheiro verde e comece novamente a acrescentar o óleo devagar até se formar um creme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21128-molho-para-acompanhar-churrasco-que-nao-desanda.html>