

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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