

MOLHO DE MELANCIA

INGREDIENTES

- 1 kg de melancia
- 1 molho de salsa
- 2 pimentões
- 1 cebola
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1/2 copo de água
- sal e temperos diversos a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador toda a parte vermelha da melancia juntamente com as sementes e passe na peneira.

Em uma panela, leve ao fogo o alho e a cebola com um pouco de óleo e refogue.

Junte o suco da melancia com os temperos e misture.

Dilua a maisena em 1/2 copo de água e acrescente no molho misturando sempre até a consistência desejada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22288-molho-de-melancia.html>