

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 ½ copo de água e acrescente no molho misturando sempre até a consistência desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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