

MOLHO DE PIMENTA PARA COMER COM PIPOCA

INGREDIENTES

10 pimentas dedo de moça sem sementes
10 folhas de alfavaca
1 pimentão vermelho grande
2 dentes de alho
1 folha de louro
1 cebola grande
1 pitada de noz moscada
1 copo de vinagre vermelho
1 lata de extrato de tomate pequena
1 copo de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Coloque as pimentas, as folhas de alfavaca, o pimentão vermelho, os dentes de alho, a folha de louro, a cebola, a noz moscada, o vinagre vermelho, o extrato de tomate e o óleo no liquidificador e bata.

Despeje o molho em um tigela de vidro esterilizada, guarde na geladeira e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23449-molho-de-pimenta-para-comer-com-pipoca.html>