

MOLHO PARA ACOMPANHAMENTO DO MINEIRINHO

INGREDIENTES

1 kg de tomate cereja

2 cebolas médias picadinhas

1 lata de cerveja

1 pimentão picadinho

2 colheres de extrato de tomate

2 dentes de alho amassados

2 colheres de margarina ou manteiga

sal a gosto

orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os tomates cereja com a cerveja.

Em uma panela, refogue as cebolas, os dentes de alho e o extrato de tomate na margarina (ou manteiga).

Despeje sobre o refogado os tomates batidos com a cerveja e o pimentão.

Adicione os temperos a gosto (sal, orégano, pimenta-do-reino e manjericão) e deixe o molho cozinhar até encorpar por cerca de 30 minutos (sempre mexendo para não queimar).

Sirva o molho (quente ou frio) com torradas, no macarrão, em carnes assadas e outros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24772-molho-para-acompanhamento-do-mineirinho.html>