

MOLHO DE PIMENTA BIQUINHO

INGREDIENTES

100 g de pimenta biquinho bem vermelha

60 ml de suco de limão

50 ml de vinagre

1 g de sal refinado

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Lave as pimentas em água corrente.

No liquidificador, bata a pimenta, o suco de limão, o vinagre, e o sal até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.

Se desejar, passe a mistura por uma peneira fina e guarde apenas o caldo.

Despeje o molho em um frasco e adicione o fio de azeite.

Tampe o frasco, agite levemente e deixe repousar por 30 minutos.

Agite o frasco quando utilizar o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25805-molho-de-pimenta-biquinho.html>