

MOLHO DE PIMENTA-DE-CHEIRO

INGREDIENTES

- 180 g de pimenta-de-cheiro (se quiser menos picante, retirar as sementes)
- 1 colher de chá de orégano
- 1 cebola grande picadinha
- 4 dentes de alho
- 80 ml de vinagre branco
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de pimentão picado (opcional)
- 3 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Refogue todos os ingredientes com um fio de azeite.

Bata tudo no processador/liquidificador adicionando o azeite.

Se preferir um molho mais fino, passe pela peneira.

Pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26333-molho-de-pimenta-de-cheiro.html>