

MOLHO PARA PASTEL

INGREDIENTES

- 1 cenoura média
- 1 cebola
- 1 tomate
- 100 ml de vinagre branco
- 100 ml de óleo ou azeite
- 1 pitada de sal
- 3 folhinhas de salsinha

MODO DE PREPARO

Parta os ingredientes em pedaços para facilitar o trabalho do liquidificador.

Coloque a cenoura, a cebola e o tomate no liquidificador e bata por aproximadamente 2 minutos, até virar um purê.

Desligue o liquidificador e adicione o vinagre, o óleo, o sal e a salsinha.

Bata novamente até os ingredientes se tornarem cremosos.

Transfira o molho para um recipiente com tampa e conserve em geladeira.

Fica ótimo com pastel, coxinha, bife, pizza, etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27391-molho-para-pastel.html>