

MOLHO MANJERONA

INGREDIENTES

- 1 fio de óleo
- 1 dente de alho picado
- 1 tomate picado
- 2 pimentas-de-cheiro vermelhas picadas
- 1 colher de chá de pimenta-calabresa seca
- 1 colher de chá de manjeriço seco
- 2 colheres de creme de ricota
- 2 colheres de requeijão
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, frite o alho até dourar.

Acrescente o tomate e a pimenta-de-cheiro picados.

Deixe por um tempo, até o tomate começar a murchar e fazendo um molho.

Acrescente o manjeriço, a pimenta-calabresa e o sal, mexa e deixe por mais 30 segundos.

No liquidificador, coloque a mistura ainda quente, junto com o creme de ricota e o requeijão, bata bem.

Se preciso, mexa com a colher para uma melhor mistura e torne a bater.

Coloque num recipiente e está pronto, ótimo como aperitivo para pães, batata, frango, salgados.

Dica: se quiser mais picante, pode adicionar ainda mais pimenta-calabresa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27774-molho-manjerona.html>