

MOLHO ESPECIAL PARA TEMPERAR FRANGO E PORCO

INGREDIENTES

1 litro de vinagre de vinho branco ou de vinagre de álcool ou de vinagre de vinho tinto

5 dentes de alho

1 cebola média

pimenta moída na hora

15 folhas de louro secas

caldo de 1 limão

1 tomate sem sementes

3 colheres de sopa de orégano

1 lata pequena de extrato de tomate

1 cubo de caldo de carne

1 colher rasa de sal

noz-moscada (1/4)

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, até espumar.

Separe alguns vidros, com ajuda de um funil e despeje.

Obs: pode ser conservado na geladeira até 5 meses.

Esse molho também dá pra comer molhando a carne pronta nele, num dia de churrasco, por exemplo.

Mas a grande maestria dele é mesmo no tempero da carne crua, antes do seu preparo.

Você, para usá-lo, deve temperar a carne de porco ou de frango, seja peito ou partes com osso, como normalmente, usando alho e sal caseiro de preferência e, em seguida, usar o molho especial.

Outra dica incrível que dá uma cor e sabor a mais a sua carne, é pingar algumas gotas de shoyo juntamente ao molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28019-molho-especial-para-temperar-frango-e-porco.html>