MOLHO BERBECUE TIPO OUTBACK

INGREDIENTES

1/4 xícara de vinagre branco

1/4 xícara catchup

1 cravo

sal a gosto

3 colheres de sopa de açúcar mascavo

3 colheres de sobremesa de molho inglês

2 colheres de sopa de óleo

1 alho batido

1 cebola pequena picada

1 colher de sobremesa de suco de limão

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite.

Adicione os outros ingredientes e deixe incorporar.

Sirva com assados (frango, costela e outros).

Pincele as peças de carne já temperadas antes de levar ao forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28167-molho-berbecue-tipo-outback.html