

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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