

MOLHO DE ALFAVACA E TEMPEROS

INGREDIENTES

- 1 a 2 pimentas vermelhas
- 1 lata de massa de tomate pura
- 1 vidro de vinagre branco
- 1 limão grande
- 1 cabeça de alho
- 2 cebolas médias
- 30 folhas de alfavaca
- 1 colher de orégano
- 3 folhas de louro
- 1 punhadinho de cheiro-verde
- 1 punhadinho de folha de mostarda (se não tiver não tem problema)
- 1 pitada a gosto de curry
- 1 ou 1/2 pimentão vermelho
- 2 colheres de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Bata tudo de uma vez, mas cuidado com a quantidade de folhas de alfavaca, massa de tomate, pimentão e a pimenta.

Vá adicionando esses itens, pouco a pouco e experimentando a seu gosto.

Caso queira o molho mais ralo, adicione um pouco mais de vinagre, mais grosso adicione mais massa, se estiver muito apimentado, coloque o pimentão todo e um pouco de açúcar que quebra o sabor forte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28635-molho-de-alfavaca-e-temperos.html>