

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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