

MOLHO BARBECUE PARA CHURRASCO PICANTE

INGREDIENTES

1 xícara de chá de água

1 xícara de chá de xarope de glicose

1/2 xícara de chá de shoyo

1 e 1/2 xícaras de chá de molho de tomate pronto

2 dentes de alho amassados

2 sachês de glutamato monossódico para carne de aves

1 salsa picada

1 cebola verde picada

1 colher de chá de orégano

1 colher de chá de curry

1 colher de chá de páprica picante

1 colher de chá de cominho moído

MODO DE PREPARO

Frite o alho com azeite de oliva, em fogo baixo acrescente o orégano, curry, páprica, cominho, glutamato monossódico para carne de aves, salsa, cebola verde.

Em fogo alto acrescente, molho de tomate pronto, 1 xícara de chá de água, shoyo e xarope de glicose.

Deixe cozinhar por 20 minutos, até engrossar e caramelizar, sempre mexendo para não grudar na panela e queimar o molho.

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28751-molho-barbecue-para-churrasco-picante.html>