

MOLHO LAMBÃO

INGREDIENTES

2 tomates médios maduros
1 cebola média
1 pimentão verde
2 pimentas de cheiro
2 pimentas de arder
100 ml de vinagre branco (ou o que preferir)
100 ml de água
30 ml de azeite
cheiro-verde
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os tomates, a cebola e o pimentão em pequenos pedaços (como se fosse fazer uma vinagrete) e reserve.

Corte também em pequenos pedaços as pimentas.

Misture 2 colheres de sopa dos legumes cortados à pimenta e amasse com um amassador de alho ou bata no liquidificador.

Misture este preparo ao restante dos legumes e amasse-os para soltar a água dos tomates.

Coloque o restante dos ingredientes e deixe refrigerar na geladeira.

Quanto mais esmagar a pimenta mais ela arde.

Este molho é ideal para churrasco e feijoada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28962-molho-lambao.html>