

MOLHO COMPLETO DE PIMENTÃO

INGREDIENTES

2 pimentões vermelhos médios picados

1 cebola média picada

5 dentes de alho grandes inteiros

1 maço de cheiro verde picado

1 caixa de extrato de tomate de 130 gramas

a mesma medida da caixa de 130 g de vinagre branco

a mesma medida da caixa de 130 g de óleo ou azeite

2 colheres de sopa de molho de soja

2 colheres de sopa de catchup

1 colher de sopa de mostarda

não é necessário sal

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador os líquidos.

Colocar no liquidificador os sólidos.

Bater até ficar homogêneo.

Manter em recipiente fechado com tampa, na geladeira.

Tempo de conservação: 2 meses na geladeira.

Molho para temperar carnes, arroz e molho de tomate.

E ótimo para acompanhamento de churrasco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29029-molho-completo-de-pimentao.html>