

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29029-molho-completo-de-pimentao.html>