

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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