

MOLHO DE PIMENTÃO PARA MACARRONADA VEGANO

INGREDIENTES

1 cebola grande

2 colheres de sopa de açúcar

1 pimentão vermelho

2 tomates

manjericão a gosto

orégano a gosto

cheiro verde a gosto(opcional)

sal a gosto

1 pimenta vermelha sem sementes(não é a dedo de moça, é aquela gordinha), pode ser trocada por algumas gotas de molho de pimenta (10 no máximo)

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Doure uma cebola grande fatiada.

Adicione o açúcar e deixe caramelizar.

Acrescente um pimentão vermelho sem sementes e dois tomates com pele, deixe ferver.

Acrescente manjericão, orégano, cheiro verde (opcional) e sal.

Acrescente a pimenta vermelha sem as sementes e deixe apurar o sabor.

Bata no liquidificador ou passe o processador na panela mesmo.

Volte para a panela e continue cozinhando por mais 5 minutos.

Coloque o azeite de oliva e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30634-molho-de-pimentao-para-macarronada-vegano.html>