MOLHO DE PIMENTA BHUT JOLOKIA DO CANIATO

INGREDIENTES

400 g de pimenta bhut jolokia sem sementes

1 cabeça de alho picado

1 colher de sopa de tempero baiano ou tempero a gosto

150 ml de vinagre de vinho branco

300 ml de água

6 colheres de açúcar mascavo

sal a gosto

340 g de molho de tomate (os já prontos)

MODO DE PREPARO

Atenção: Use luvas.

A pimenta Indiana Bhut Jolokia é considerada a pimenta mais forte do mundo e tem que se tomar muito cuidado no manuseio.

Em uma panela aqueça o azeite e doure os alhos, junte as pimentas e o vinagre e deixe amolecer um pouco as pimentas.

Acrescente o vinagre, a água, o sal, o açúcar mascavo e o tempero baiano.

Deixe iniciar fervura e desligue o fogo após 5 minutos.

Leve tudo ao liquidificador e bata muito bem.

Passe por uma peneira e devolva à panela, acrescente o molho de tomate e deixe iniciar fervura.

Desligue, espere esfriar e guarde em um vasilhame de vidro esterilizado.

Se ficar muito grosso o molho acrescente água.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30737-molho-de-pimenta-bhut-jolokia-do-caniato.html