

MOLHO DE PAIO

INGREDIENTES

- 370 g de paio sem a pele, cortado em rodelas
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 sazón de carne
- 1 colher de sopa de pimentão vermelho picado
- 1 colher de sopa de pimentão verde picado
- 1 colher de sopa de pimentão amarelo picado
- 1/2 colher de chá de óregano
- 6 colheres de sopa de molho de tomate pomarola
- 2 xícaras de água
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho com um pouco de azeite.

Acrescente o paio e deixe fritar um pouco. Acrescente os pimentões, o sazón, o orégano e refogue por 3 minutos.

Acrescente o molho de tomate, o sal e a água. Deixe apurar o molho por uns 5 minutos. Sirva à seguir com acompanhamento de arroz com salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34746-molho-de-paio.html>