

MOLHO PERPÉTUO

INGREDIENTES

1/2 xícara de azeite ou óleo misto

1 xícara de vinagre de limão

1 colher de chá de noz moscada (obrigatório)

15 cravos da Índia (obrigatório)

1 caixa pequena de massa de tomate

5 tomates grandes cortados em 4

2 cebolas grandes cortadas em 4

4 dentes de alho

2 maços pequenos de cheiro verde

1 pimentão verde pequeno

1 pimentão vermelho pequeno (opcional)

1 pedaço de gengibre (opcional)

Pimenta dedo-de-moça, sem sementes, conforme o gosto de cada um.

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater por mais ou menos 5 minutos. Colocar o molho em vidros com tampa plástica (exemplo: vidros vazios de palmito ou azeitonas).

Nunca colocar na geladeira para evitar fungos. Este molho sem pimenta pode ser usado para crianças. Pode ser usado para temperar carnes e aves em frituras, serve como patê, e em sopas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38485-molho-perpetuo.html>