MOLHO ESPECIAL TIPO DO MC DONALDS

INGREDIENTES

1/2 cebola picada em cubos

3 colheres de sopa de manteiga ou margarina

2 colheres de molho shoyu

4 colheres de maionese

2 colheres de ketchup

2 colheres de mostarda

4 mini pepinos em conserva(picles) picados em cubinhos

1 colher de sopa de vinagre de vinho branco

1 colher de sopa de páprica doce

1 colher de sopa de queijo cheddar

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga ou margarina e refogue a cebola.

Após a cebola murchar acrescente o molho shoyu deixe reduzir e engrossar o molho e reserve.

Em um recipiente para molhos, acrescente a maionese, o ketchup e a mostarda e misture bem.

Acrescente o mini pepino em conserva (picles) e misture bem.

Agora acrescente a cebola refogada no shoyu e na manteiga (ou margarina).

Misture tudo muito bem, acrescente o vinagre de vinho branco, a páprica doce e o queijo cheddar e misture novamente.

Deixe o molho descansar algumas horas ou de um dia para o outro para que os sabores e aromas dos ingredientes se misturem bem e está pronto seu Molho Especial idêntico ao do Mc Donalds.

Depois é só juntar o seu delicioso molho com dois hambúrgueres, alface, queijo, cebola, picles e pão com gergelim.

Abraços!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38603-molho-especial-tipo-do-mc-donalds.html