

MOLHO BARBECUE PICANTE

INGREDIENTES

1 vidro de catchup (400g) (use um mais consistente, não muito doce)

4 colheres de sopa de mostarda amarela

2 colheres de sopa de molho inglês

2 colheres de sopa de molho shoyu

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 e 1/2 dose de cachaça envelhecida (pode ser whisky também)

3 colheres de sopa de mel

2 colheres de sopa de molho de pimenta

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sopa de creme de cebola

1 colher de sobremesa de pimenta calabresa moída

1 colher de chá de canela

1 dente de alho bem moído

1/2 vidro de catchup de água (use o mesmo vidro do primeiro item)

MODO DE PREPARO

Adicione todos os itens em uma panela, deixando a água por último.

Misture tudo até que não se consiga mais ver o amarelo da mostarda e certifique-se que a pimenta calabresa esteja bem dissipada em todo molho.

Leve ao fogo baixo por 45 minutos ou até reduzir pela metade. Mexa a cada 3 minutos.

Desligue e deixe esfriar naturalmente para adquirir a consistência ideal. Caso depois de esfriar ainda esteja muito aguado, leve novamente ao fogo para reduzir mais.

Encha um frasco de vidro e leve à geladeira por 24 h para adquirir o sabor adequado.

O prazo de validade é o mesmo do catchup utilizado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38822-molho-barbecue-picante.html>