# MOLHO DE MARACUJÁ PARA ACOMPANHAR CHURRASCO E ASSADOS

## INGREDIENTES

Suco concentrado de 2 maracujás

2 potes de maionese grandes

20 gotas de adoçante ou mel

água (se precisar)

Salsinha, cebolinha e pimenta (se preferir poder ser o tempero da sua preferência)

## MODO DE PREPARO

Bata os 2 maracujás e passe na peneira para extrair o suco, transfere o suco para uma vasilha de vidro ou plástico, acrescente ao pouco a maionese e as gotas de adoçante até chegar numa mistura homogênea.

Caso fique firme demais acrescente água, umas 2 a 5 colheres de sopa, caso estiver ácido (azedo) acrescente mais adoçante até ao ponto de não sentir mais o acido do maracujá, acrescente a salsinha, cebolinha e a pimenta (de sua preferência, moída ou malagueta). Após chegar na textura da sua preferencia transfira para a vasilha e serva seu convidado. E fique esperando os abraço e elogios.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42042-molho-de-maracuja-para-acompanhar-churrasco-e-assados.html