

MOLHO INGLÊS

INGREDIENTES

15 pimentas grandes vermelhas

1 cabeça de alho amassado

2 ou 3 cebolas cortadas em rodelas

4 a 5 folhas de louro

3 litros de vinagre tipo francês

1 colher (chá) de açúcar

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (chá) de pimenta em grãos

MODO DE PREPARO

Lave e seque muito bem as pimentas.

Junte o alho amassado, as rodelas de cebola e as folhas de louro. Se você quiser que o molho fique mais apimentado, deixe as pimentas com as sementes, caso contrário, deixe 2 ou 3 com as sementes e tire as do resto.

Coloque tudo em uma panela bem enxuta e acrescente 2 litros de vinagre.

Deixe ferver até engrossar um pouco. Passe em uma peneira e vá tirando o resto do sumo que ficar no bagaço com mais 1 litro de vinagre.

Depois de tudo passado, junte o açúcar, o sal e a pimenta em grão.

Leve novamente ao fogo, até abrir fervura. Deve ser conservado em um vidro de boca larga, bem tapado.

Dica: O bagaço pode ser usado para temperar carnes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43677-molho-ingles.html>