

MOLHO PIRI-PIRI (ORIGEM PORTUGAL)

INGREDIENTES

3 pimenta malaguetas frescas

1 cabeça de alho

1 colher de sopa de sal

100 ml de whisky

250 ml de óleo de girasol

MODO DE PREPARO

Prepare esse molho 24 horas antes e reserve na geladeira em recipiente de vidro (porção para várias vezes-pode ser guardado por 14 dias).

Coloque em recipiente a pimenta malagueta fresca, a cabeça de alho e soque até virar uma pasta, adicione o sal, óleo e o whisky e mexa até obter um creme. Reserve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48168-molho-piri-piri-origem-portugal.html>