MOLHO PIRI-PIRI (ORIGEM PORTUGAL)

INGREDIENTES

3 pimenta malaguetas frescas

1 cabeça de alho

1 colher de sopa de sal

100 mlde whisky

250 ml de óleo de girasol

MODO DE PREPARO

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

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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