

MOLHO DE ALFAVACA

INGREDIENTES

- 40 folhas médias alfavaca ou manjericão
- 1 cebola grande
- 1 pimentão grande
- 2 dentes de alho
- 1 lata de massa de tomate elefante (340g)
- 1 lata de óleo ou azeite
- 1 lata de vinagre de álcool
- 1 pimenta vermelha grande (dedo de moça)
- 1/2 copo americano de pinga, ideal “velho barreiro ou 51”
- 1 colher de sal (sopa)

MODO DE PREPARO

Bater tudo junto no liquidificador e pronto. Lembre-se de secar muito bem as folhas e o pimentão pós-lavados, pois no molho não pode ter nem um pouco de água, se caso ficar muito grosso, vai afinando com vinagre. O molho chegará ao sabor ideal um dia após feito.

Depois disso, coloque na coxinha, na carne, na pizza, no lanche, croquete, torrada, sopa, pipoca, feijoada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50854-molho-de-alfavaca.html>