MOLHO DE PIMENTA ADOCICADO GAZOLAA

INGREDIENTES

2 dentes de alho

1 cebola

óleo para fritar

2 latas de molho de tomate

água mesma quantidade molho

cominho a gosto

sal a gosto

pimenta calabresa deixando muito apimentado (umas 4 colheres de cha)

açúcar deixando o molho doce e disfarcando a pimenta

MODO DE PREPARO

Corte o alho e a cebola em pedacos bem pequenos.

Frite ambos no óleo.

Coloque o molho de tomate e a água

Tempere com cominho e verifique o sal

Coloque a pimenta e experimente, se estiver extremamente picante, está no ponto.

Coloque a quantidade de acucar que achar necessario para disfarçar a pimenta.

Deixe fever e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53846-molho-de-pimenta-adocicado-gazolaa.html