MOLHO APIMENTADO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de molho de tomate pomarola (340g) e 1/3 de sua medida em água

3 colheres de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de molho de pimenta vermelha

2 colheres de sopa de molho inglês

2 colheres de sopa de molho shoyu

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 colher de sopa rasa de tempero alho e sal

1 colher de sopa rasa de açúcar

1/2 cubo de caldo de carne de costela

1 colher de café de pimenta síria

1 colher de café de páprica picante

1 colher de café de pimenta-do-reino

1 colher de chá rasa de curry

1 pacote de sazón vermelho

1 pitada de orégano

1 folha de louro

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes bem misturados em uma panela e ferva até atingir a consistência desejada, o ideal é ferver por no mínimo 10 minutos.

Este é um molho perfeito para acompanhar carnes de todos o tipos, frituras, salgados e sanduíches.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54013-molho-apimentado-especial.html