

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 os 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>