

MOLHO TEMPERADO DE ABACATE

INGREDIENTES

1 Abacate maduro
1 Cebola grande bem picadinho
1 Pimentao picado
3 Tomates picados
1 Pacote de sazon sabor carne
3 colheres de sopa de vinagre branco
2 colheres de sopa de pimenta tabasco
3 colheres de coentro picado
1 colher de cebolinha picada
Suco de 3 limões
1/2 xícara de azeite de boa qualidade
Sal e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse o abacate e misture todos os ingredientes e corrigir o sal com o cominho a gosto.

Dicas: Fica divino sobre uma carne de churrasco acompanhada de arroz branco.

Substitui o molho a campanha com um toque de novidade no churrasco da sua casa.

Fica otimo em torradinhas para tira gosto e uma cervejinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55958-molho-temperado-de-abacate.html>