

MOLHO BARBECUE DE GOIABA

INGREDIENTES

5 goiabas maduras

1/2 cebola

3 dentes de alho

azeite a gosto

sal a gosto

3 colheres de açúcar mascavo

1 1/2 colher de extrato de tomate

água quanto baste

MODO DE PREPARO

Bata as goiabas no liquidificador com um pouco de água e peneire o resultado

Coloque azeite na panela e refogue a cebola e o alho

Adicione a goiaba no refogado e continue refogando

Adicione o extrato de tomate e continue refogando

Adicione o açúcar mascavo e o sal; mexa até ficar no ponto desejado

Adicione mais água caso necessite e acerte o tempero ao seu gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11392-molho-barbecue-de-goiaba.html>