

MOLHO DE PIMENTA CASEIRO

INGREDIENTES

450 ml de óleo
150 ml de azeite
500 ml de vinagre
6 pimentas dedo-de-moça
1 folha de louro
2 colheres (sobremesa) de sal
2 colheres (sobremesa) de açúcar
2 colheres de extrato de tomate
2 cebolas
3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Descasque o alho e a cebola, corte a cebola em 4 partes em seguida coloque uma luva para pegar as pimentas (pois ela irá ficar impreguinada na pele por 1 dia, mesmo lavando bem as mãos)

Coloque todos os ingredientes e bata no liquidificador

Depois coloque o molho batido em uma panela e deixe até ferver (cuidado com os olhos quando começar a sair fumaça)

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/82-molho-de-pimenta-caseiro.html>