

MOLHO MANJERICÃO PARA CARNES SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lata de extrato de tomate
- 1 xícara de (chá) de vinagre de álcool
- 1 xícara de (chá) de óleo
- 3 dentes de alho picado
- 1 cebola cortada em pedaços
- 1 cenoura cortada em pedaços
- manjericão a gosto (coloquei um raminho)
- 1 pimenta dedo de moça (pode ser sem sementes para ficar menos picante) sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, o vinagre, o extrato de tomate e a pimenta no liquidificador

Em seguida, coloque o alho, a cenoura, a cebola, sal e o manjericão

Bata até obter uma mistura homogênea

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8995-molho-manjericao-para-carnes-superfacil.html>