

MOLHO DE PIMENTA DO BÁRBAROS BBQ

INGREDIENTES

200 g de pimenta dedo-de-moça
1/2 cebola
1 dente de alho grande
2 colheres (sopa) de azeite
1 xícara (chá) de vinagre de vinho branco
1/2 xícara (chá) de água
1/2 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 folhas de louro
1 canela em rama
2 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o vinagre, a água, o açúcar, o sal, as folhas de louro, os cravos e a canela
Abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 2 minutos para fazer uma infusão
Transfira para um recipiente e reserve
Corte a cebola e pique o alho
Lave e corte as pimentas ao meio e descarte o cabo e as sementes
Volte a panela ao fogo médio
Quando aquecer, regue com o azeite e junte a cebola
Ponha uma pitada de sal e refogue por cerca de 3 minutos
Acrescente o alho e mexa por 1 minuto
Coloque a pimenta e refogue por mais 2 minutos
Regue com a infusão, passando por uma peneira, misture e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 10 minutos
Desligue o fogo e deixe esfriar antes de bater
No liquidificador, bata os ingredientes cozidos até triturar bem
Passe o molho por uma peneira
Depois disso ponha em um pote de vidro esterilizado
Na geladeira dura um mês

<https://receitaecozinha.com.br/receita/922-molho-de-pimenta-do-barbaros-bbq.html>