

MOLHO CREMOSO DE PIMENTA

INGREDIENTES

10 pimentas malagueta vermelhas
1 cenoura grande
1 unidade de molho de tomate
1 xícara de vinagre
1 xícara de óleo
3 sachês de ajinomoto
1 colher pequena de sal
1 cebola pequena ou média
2 dentes de alho
1 colher de manjeriço
noz moscada raspada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque uma luva para manusear as pimentas

Corte ao meio cada uma e retire todas as sementes

Coloque no liquidificador o molho de tomate, a cenoura lavada e bem picada, a cebola bem picada, ajinomoto e demais temperos

Finalize com a xícara de óleo e a xícara de vinagre

Bata no liquidificador por 5 minutos ou até estar bem homogêneo e consistente

Leve para compotas e deixe na geladeira

Acompanha carnes, frutas e pães, torradas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12790-molho-cremoso-de-pimenta.html>