

MOLHO DE PIMENTA DO RUBIA

INGREDIENTES

25 pimentas dedo de moça (com sementes)
4 folhas de louro frescas
1 cabeça de alho
1 cebola grande
3 colheres de alho frito
1 colher (sopa) rasa de colorau
1 pimentão vermelho
2 colheres (sopa) média de salsa desidratada
1 colher (sobremesa) rasa de canela em pó
1 colher (sopa) de pimenta preta em grãos
1 fio generoso de azeite
Banha de porco (opcional)
1/2 molho de tomate em saquinho
1 colher (café) de goma xantana
600 ml de água (mais ou menos, depende de quão grosso está no liquidificador)
sal
1 pitada de tempero baiano em pó

MODO DE PREPARO

Passo 1

Pique as cebolas em rodela, descasque os dentes de alho, cortes o pimentão em tiras grosseiras, junte as folhas de louro e metade das pimentas cortadas ao meio e sem o cabo e refogue bastante na banha de porco (uma colher)

Refogue até começar a pegar no fundo, mexendo as vezes para descolar do fundo

A intenção é que pegue no fundo para ficar com um gosto de tostado

No final coloque o molho de tomate, mexa mais um pouco e desligue

Passo 2

Bata bem, uns 5 minutos no máximo, no final coloque a goma xantana

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1721-molho-de-pimenta-do-rubia.html>