

# O MOLHO GARRIDO

## INGREDIENTES

300 g de pimenta dedo de moça com sementes  
1 cebola grande  
1 cabeça de alho  
1 sachê molho de tomate grande,  
1 sachê de ketchup grande  
5 folhas de louro  
3 cravos  
1 xícara de óleo  
1 copo de vinagre  
3 sachês de tempero pronto de carne  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em um liquidificador

Depois, adicione os sachês de molho de tomate, de ketchup e de tempero pronto e bata por 30 segundos

Por ultimo, antes de colocar na garrafa de 500ml, coloque 3 cravos da Índia em cada garrafa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6303-o-molho-garrido.html>