

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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