

MOLHO DE PIMENTA CASEIRO

INGREDIENTES

450 ml de óleo

150 ml de azeite

500 ml de vinagre

6 pimentas dedo-de-moça

1 folha de louro

2 colheres (sobremesa) de sal

2 colheres (sobremesa) de açúcar

2 colheres de extrato de tomate

2 cebolas

3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Descasque o alho e a cebola, corte a cebola em 4 partes em seguida coloque uma luva para pegar as pimentas (pois ela irá ficar impregnada na pele por 1 dia, mesmo lavando bem as mãos)

Coloque todos os ingredientes e bata no liquidificador

Depois coloque o molho batido em uma panela e deixe até ferver (cuidado com os olhos quando começar a sair fumaça)

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/82-molho-de-pimenta-caseiro.html>