

MOLHO DE PIMENTA DO BÁRBAROS BBQ

INGREDIENTES

200 g de pimenta dedo-de-moça

1/2 cebola

1 dente de alho grande

2 colheres (sopa) de azeite

1 xícara (chá) de vinagre de vinho branco

1/2 xícara (chá) de água

1/2 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 folhas de louro

1 canela em rama

2 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o vinagre, a água, o açúcar, o sal, as folhas de louro, os cravos e a canela

Abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 2 minutos para fazer uma infusão

Transfira para um recipiente e reserve

Corte a cebola e pique o alho

Lave e corte as pimentas ao meio e descarte o cabo e as sementes

Volte a panela ao fogo médio

Quando aquecer, regue com o azeite e junte a cebola

Ponha uma pitada de sal e refogue por cerca de 3 minutos

Acrescente o alho e mexa por 1 minuto

Coloque a pimenta e refogue por mais 2 minutos

Regue com a infusão, passando por uma peneira, misture e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 10 minutos

Desligue o fogo e deixe esfriar antes de bater

No liquidificador, bata os ingredientes cozidos até triturar bem

Passe o molho por uma peneira

Depois disso ponha em um pote de vidro esterilizado

Na geladeira dura um mês

<https://areceitadavez.com.br/receita/922-molho-de-pimenta-do-barbaros-bbq.html>