

# 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>