Fect Food

PREMIUM
QUALITY

Essa é uma das receitas mais querida pelos consumidores.

Molho

DE PIMENTA COM MANGA



Fect Food

INGREDIENTES

- 500g de manga bem madura.
- 250g de Pimentão Vermelho.
- 250ml de Pimentas Dedo de Moça.
- 50ml de suco de limão.
- 1/2 litro de Vinagre de álcool. (Pode ser qualquer marca).
- 1 cebola roxa. (aproximadamente 75g)

Fect Food

- 25ml de dendê
- 50g de açúcar cristal.
- 3g de goma Xantana
- 5g de Sal.
- 5g de ervas á gosto. (Sugestão : Orégano, alecrim, manjericão, manjerona, louro, tomilho). **Se não quiser colocar não tem problema.**

Fect Food

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque o açúcar e a manga e o pimentão, e vá mexendo até que se torne uma geleia. Após pronto reserve.

- Em uma panela acrescente o dendê, cebola e o tempero, e deixe dourar.

- Na mesma panela acrescente a polpa da dedo de moça, o suco do limão, o vinagre e a geleia de manga. Deixe ferver por 5 minutos. **(IMPORTANTE : Começou a aparecer as primeiras bolhas de fervura, você começa a contar os 5 minutos. Não pode passar de forma alguma dos 5 minutos).**

- Após ferver por 5 minutos Desligue e deixe esfriar.

Fect Food

- Agora, coloque no liquidificador a mistura que você preparou e bata com a goma xantana. **(Obs : Nessa etapa você deve tomar muito cuidado pois, a goma xantana dependendo da marca, algumas são mais fortes que as outras. Sendo assim, recomendamos que você vá colocando de pouco em pouco até perceber que o seu molho ficou com uma textura legal. Coloque menos de 15g e vá acompanhando a textura do seu molho. Você pode fazer esse acompanhamento no próprio liquidificador, coloque um pouco de goma xantana, bate e observa a textura.**

- Coe e leve ao fogo por mais 5 minutos. (IMPORTANTE : Começou a aparecer as primeiras bolhas de fervura, você começa a contar os 5 minutos. Não pode passar de forma alguma dos 5 minutos).

- Envase ainda quente se a embalagem for de vidro.

- Caso a embalagem seja de plástico, espere esfriar para envasar.

Fect Food

RENDIMENTO: 6 GARRAFAS DE 150 ML. OU 18 GARRAFINHAS DE 50ML.

VALIDADE 1 ANO

- Esse prazo de validade ele se inicia após o preparo do molho. Ou seja, envasou o seu molho ele começa a contar.
- Esse prazo, ele é valido tanto com o molho aberto, quanto com o molho lacrado.

MODO DE CONSERVAÇÃO :

- Conservar em local fresco e arejado.
- Não necessita guardar na geladeira. (Tanto antes de abrir o molho, quanto depois de aberto).