COMO FAZER OS MOLHOS MAIS INCRÍVEIS

Por Eduardo Perrone



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

KETCHUP



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Ketchup com Curry

30 ml de azeite
2 cebolas bem picadas
2 dentes de alho amassados
4 latas de 400 g de tomate pelado picado 200 g de açúcar mascavo
150 ml de vinagre de maçã ou de vinho branco 2 colheres (sopa) de purê de tomate
2 colheres (sopa) de melado
2 colheres (chá) de mostarda em pó 5 cm de canela em pau
1/2 colher (chá) de coentro em pó
1¼ de colher (chá) de pimenta-calabresa em flocos 1¼ de colher (chá) de cravo em pó
1 folha pequena de louro suco de 2 limões taiti
2 colheres (sopa) de pasta de Cury

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite numa panela de fundo grosso e refogue a cebola e o alho em fogo baixo por 5-6 minutos, até ficarem macios, mas sem corar adicione a pasta de curry, refogue e apure por 5 minutos. Acrescente todos os ingredientes restantes, exceto o suco de limão, e deixe ferver. Diminua o fogo e apure o molho por 1h-1h15, mexendo com frequência. Passe o molho por um filtro ou peneira, ou use o mixer e volte à panela.

Cozinhe em fogo baixo por mais 30 minutos, até o molho reduzir e engrossar. Deixe esfriar e misture o suco de limão. Mantenha na geladeira até o uso. Pode ser guardado em recipiente vedado na geladeira por 5 dias, e por mais tempo ainda em frasco esterilizado vedado.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Ketchup com Raiz-Forte

30 ml de azeite
2 cebolas bem picadas
2 dentes de alho amassados
4 latas de 400 g de tomate pelado picado 200 g de açúcar mascavo
150 ml de vinagre de maçã ou de vinho branco 2 colheres (sopa) de purê de tomate
2 colheres (sopa) de melado
2 colheres (chá) de mostarda em pó 5 cm de canela em pau
1/2 colher (chá) de coentro em pó
1¼ de colher (chá) de pimenta-calabresa em flocos 1¼ de colher (chá) de cravo em pó
1 folha pequena de louro suco de 2 limões taiti
1 colher (sopa) de raiz-forte fresca ralada

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite numa panela de fundo grosso e refogue a cebola e o alho em fogo baixo por 5-6 minutos, até ficarem macios, mas sem corar. Acrescente todos os ingredientes restantes, exceto o suco de limão, e deixe ferver. Diminua o fogo e apure o molho por 1h-1h15, mexendo com frequência. Passe o molho por um filtro ou peneira, ou use o mixer e volte à panela.

Cozinhe em fogo baixo por mais 30 minutos, até o molho reduzir e engrossar. Deixe esfriar e misture o suco de limão. Mantenha na geladeira até o uso. Pode ser guardado em recipiente vedado na geladeira por 5 dias, e por mais tempo ainda em frasco esterilizado vedado.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Ketchup Apimentado

30 ml de azeite
2 cebolas bem picadas
2 dentes de alho amassados
4 latas de 400 g de tomate pelado picado 200 g de açúcar mascavo
150 ml de vinagre de maçã ou de vinho branco 2 colheres (sopa) de purê de tomate
2 colheres (sopa) de melado
2 colheres (chá) de mostarda em pó 5 cm de canela em pau
1/2 colher (chá) de coentro em pó
1¼ de colher (chá) de pimenta-calabresa em flocos 1¼ de colher (chá) de cravo em pó
1 folha pequena de louro suco de 2 limões taiti
2 colheres (sopa) de molho de pimenta

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite numa panela de fundo grosso e refogue a cebola e o alho em fogo baixo por 5-6 minutos, até ficarem macios, mas sem corar. Acrescente todos os ingredientes restantes, exceto o suco de limão, e deixe ferver. Diminua o fogo e apure o molho por 1h-1h15, mexendo com frequência. Passe o molho por um filtro ou peneira, ou use o mixer e volte à panela.

Cozinhe em fogo baixo por mais 30 minutos, até o molho reduzir e engrossar. Deixe esfriar e misture o suco de limão e o molho de pimenta. Mantenha na geladeira até o uso. Pode ser guardado em recipiente vedado na geladeira por 5 dias, e por mais tempo ainda em frasco esterilizado vedado.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Ketchup com Tabasco e Cominho

30 ml de azeite
2 cebolas bem picadas
2 dentes de alho amassados
4 latas de 400 g de tomate pelado picado 200 g de açúcar mascavo
150 ml de vinagre de maçã ou de vinho branco 2 colheres (sopa) de purê de tomate
2 colheres (sopa) de melado
2 colheres (chá) de mostarda em pó 5 cm de canela em pau
1/2 colher (chá) de coentro em pó
1¼ de colher (chá) de pimenta-calabresa em flocos 1¼ de colher (chá) de cravo em pó
1 folha pequena de louro suco de 2 limões taiti
2 colheres (sopa) de molho de pimenta

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite numa panela de fundo grosso e refogue a cebola e o alho em fogo baixo por 5-6 minutos, até ficarem macios, mas sem corar. Acrescente todos os ingredientes restantes, exceto o suco de limão, e deixe ferver. Diminua o fogo e apure o molho por 1h-1h15, mexendo com frequência. Passe o molho por um filtro ou peneira, ou use o mixer e volte à panela.

Cozinhe em fogo baixo por mais 30 minutos, até o molho reduzir e engrossar. Deixe esfriar e misture o suco de limão e o molho de pimenta. Mantenha na geladeira até o uso. Pode ser guardado em recipiente vedado na geladeira por 5 dias, e por mais tempo ainda em frasco esterilizado vedado.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Ketchup Caseiro

30 ml de azeite
2 cebolas bem picadas
2 dentes de alho amassados
4 latas de 400 g de tomate pelado picado 200 g de açúcar mascavo
150 ml de vinagre de maçã ou de vinho branco 2 colheres (sopa) de purê de tomate
2 colheres (sopa) de melado
2 colheres (chá) de mostarda em pó 5 cm de canela em pau
1/2 colher (chá) de coentro em pó
1¼ de colher (chá) de pimenta-calabresa em flocos 1¼ de colher (chá) de cravo em pó
1 folha pequena de louro suco de 2 limões taiti
1 colher (sopa) de raiz-forte fresca ralada

Modo de Preparo:

Aqueça o óleo em uma panela média em fogo médio. Adicione a cebola e cozinhe, mexendo ocasio- nalmente, até amolecer, mas não dourar, por 5 a 8 minutos. Adicione o alho e mexa até perfumado, cerca de 30 segundos. Adicione o purê de tomate, açúcar mascavo, vinagre, pasta de tomate, sal, mostarda, cravo, pimenta da Jamaica e pimenta caiena e mexa para combinar. Deixe ferver, reduza o fogo para baixo e cozinhe, mexendo ocasionalmente, até engrossar até a consistência de ketchup, 45 a 60 minutos.

Coloque o ketchup na jarra do liquidificador e bata até ficar completamente homogêneo. Lave e seque a panela e coloque uma peneira de malha fina por cima. Despeje o ketchup no filtro e, usando uma espátula, force através de todo o ketchup. Prove ketchup e ajuste os temperos, se necessário. Despeje o ketchup em uma jarra, lacre e guarde na geladeira por 3 semanas a um mês.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Ketchup Oriental

2 xícaras de Ketchup
2 colheres de sopa de óleo de gergelim
1 colher de sopa de molho de soja (shoyu)
1 colher de sopa de sementes de gergelim torradas 1 colher de chá de vinagre de arroz natural
2 colheres de chá de coentro fresco picado, opcional

Modo de Preparo:

Misture todos ingredientes em um bowl, deixe na geladeira por 1 hora antes de servir.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267849 - Protegido por Eduzz.com



Molho de Katchup Picante

1 lata de molho de tomate (refogado com cebola e temperado)
2 colheres de sopa de ketchup de tomate
Molho de tabasco chipotle defumado ao seu gosto de picância

Modo de Preparo:

Misture num bowl todos os ingredientes até chegar na picância que deseja.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

MAIONESE



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Maionese Básica

3 gemas de ovo
1 colher (chá) de mostarda
250 ml de óleo vegetal (não aromatizado)
2 colheres (chá) de suco de limão-siciliano
sal e pimenta-do-reino moída na hora

Modo de Preparo:

Numa tigela, coloque as gemas, a mostarda e adicione um pouco de sal e pimenta. Acomode a tigela sobre um pano numa superfície plana para mantê-la estável enquanto adiciona o óleo. Aos poucos, acrescente o óleo em fio constante e fino, batendo sempre, até a maionese começar a engrossar. Pode ser feito no liquidificador também em velocidade baixa.

Quando todo o óleo for adicionado à maionese, a textura estará boa. Acrescente o suco de limão e acerte o tempero a gosto. A maionese dura 4-5 dias na geladeira em recipiente tampado.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Maionese Agridoce

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. Junte 1 colher (sopa) de açúcar mascavo às gemas, à mostarda e ao vinagre. Finalize com 1 colher (sopa) de endro picado.

Maionese Aioli

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. Junte 2 dentes grandes de alho amassados à mostarda, às gemas e ao vinagre no início da receita básica.

Maionese Aioli de Tomate Seco

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. Adicione 10 tomates secos em azeite, escorridos e picados, ao molho aïoli. Combina com todos os tipos de hambúrgueres e com legumes.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Maionese com Raiz-Forte

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. Misture 1 colher (sopa) de raiz-forte ralada, 1 colher (chá) de mostarda de Dijon e 2 colheres (sopa) de endro picado ou salsinha à receita básica.

Maionese com Curry

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. Acrescente 1 colher (sopa) de pasta de curry à receita básica. Combina com qualquer tipo de hambúrguer, especialmente de frango, porco e cordeiro.

Maionese de Azeitona

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. Misture 2 colheres (sopa) de azeitona preta picada, 1 colher (chá) de alcaparra lavada e picada e 1 dente pequeno de alho amassado à receita básica.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Maionese Picante

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. Adicione 1 colher (chá) de pimenta vermelha sem sementes bem picada à receita básica e mexa bem. Use pimenta verde em vez de vermelha, se preferir.

Maionese de Ervas

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. No liquidificador, bata 2 pimentas verdes sem sementes, 1 colher (chá) de coentro em grão tostado e moído, 1 dente de alho e 50 g de cada um dos ingredientes a seguir: coentro, hortelã e salsinha. Adicione 50 g de espinafre cozido e bata mais um pouco, até obter um purê liso. Junte 1 colher de azeite, se necessário.Transfira para uma tigela, misture a receita básica de maionese e mantenha na geladeira.

Maionese com Chutney

Usando 100 ml da receita **MAIONESE BÁSICA**. Adicione 100 g de chutney de manga picada à receita básica. Harmoniza tanto com hambúrgueres de frango ou de peixe quanto com de atum ou salmão.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Maionese de Tofu (Vegana)

1 colher (chá) de mostarda 1 pitada de sal
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (chá) de alho frito
2 colheres (sopa) de salsinha
2 colheres (sopa) de cebolinha Suco de meio limão

Modo de Preparo:

Coloque todos ingredientes no liquidificador e bata até ficar um creme homogêneo.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Maionese de Abacate

2 colheres de sopa de maionese,
1 pitada de pimenta do reino,
2 colheres de sopa de abacate picado,
1 colher de chá de coentro fresco moído.

Modo de Preparo:

Misture todos os ingrediente em um bowl e mexa bem.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Maionese de Bacon

3/4 de xícara de gordura de bacon, derretida
3/4 de xícara de óleo de canola
2 gemas
1 colher de sopa de mostarda Dijon
2 colheres de sopa de maionese (opcional)
1 colher de sopa de água e mais para corrigir a consistência suco de limão a gosto
4 tiras de bacon crocante, picadinho.
2 cebolinhas, partes brancas e verdes, em fatias finas (opcional)
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Combine a gordura do bacon e o óleo de canola em um copo medidor de 2 xícaras. Bata bem. Adicione as gemas, a mostarda Dijon, a maionese e a água à tigela do processador de alimentos. Execute o processador por 5 segundos para combinar. Raspe as laterais da tigela do processador com uma espátula de borracha.

Com o processador em funcionamento, regue lentamente a gordura na tigela em um fluxo fino e constante, parando e raspando os lados conforme necessário. Adicione suco de limão, sal e pimenta a gosto e ajuste a consistência com a água até ficar espessa, lisa e cremosa, Misture pedaços de bacon e cebolinha fatiada, se estiver usando. Guarde na geladeira em um recipiente hermético por até duas semanas.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Maionese de Parmesão

2 colheres de sopa de maionese
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de orégano
1 colher de chá de azeite

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes num bowl e mexa bem. Deixe na geladeira por 1 hora antes de servir

Maionese de Manjericão

250 ml de óleo de girassol ou azeite
1 gema de ovo
1 colher de sopa de sobremesa de mostarda
1 colher de sobremesa de vinagre de vinho branco
2 colheres de sopa de manjericão fresco picado
1 pitada de sal

Modo de Preparo:

No liquidificador, misturar a gema de ovo com manjericão, mostarda e vinho. Na velocidade baixa, sem parar de bater, adicione o fio de óleo aos poucos através do orifício na parte superior. É necessário ser paciente nesta etapa.

À medida que você adiciona o óleo, verá que a mistura gradualmente engrossa e emulsiona. Tempere com sal a gosto quando tiver a textura certa e misture novamente.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Maionese de Berinjela

1 ovo
1 cebola
4 berinjelas médias
2 dentes de alho grandes
1 copo de óleo
1 colher de chá de cominho em pó (opcional)
1 colher de chá de tahine ou gergelim torrado (opcional)
1 limão (suco) ou uma corrente de vinagre
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta

Modo de Preparo:

Corte as berinjelas ao meio e faça alguns cortes horizontais, pré-aqueça o forno entre 180 e 200 ° C. Coloque as berinjelas em uma assadeira forrada com papel vegetal. Adicione a pimenta e despeje um pouco de óleo sobre cada um. Leve ao forno e asse por cerca de 30 minutos, até que fiquem macias. Refogue a cebola e o alho até que esteja bem caramelizada. Depois de assado ou escaldado na chama, retire o pedúnculo, descasque as berinjelas e pique a polpa.

Em seguida, adicione-o à panela da cebola e refogue o alho junto com o suco de limão, a colher de chá de molho de tahine ou sementes de gergelim torradas, o cominho moído e uma pitada de sal e pimenta a gosto. Misture tudo bem e deixe cozinhar tudo por mais alguns minutos.. Depois de resfriado, coloque a mistura no copo liquidificador, adicione o ovo e o fio de óleo constante e, emulsifique a preparação como uma maionese caseira.

Dica do Hamburgueiro : sementes de cominho, tahine ou gergelim são ingredientes opcionais, mas dessa maneira você terá uma maionese árabe de berinjela, como o creme típico de berinjela ou mutabala.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



MOSTARDA

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Mostarda Amarela

1/4 xícara de água
4 colheres de sopa de mostarda em pó
3 colheres de sopa de vinagre branco destilado
1/2 colher de chá de amido de milho dissolvido e um pouco de água
1/4 colher de chá mais
1/8 colher de chá de sal
1/8 colher de chá de açafrão Pitada de alho em pó
Pitada de páprica doce

Modo de Preparo:

Coloque a água, mostarda, vinagre, farinha, sal, açafrão, alho em pó e páprica em uma panela pequena em fogo médio e bata até ficar homogêneo. Deixe ferver em fogo baixo até engrossar, mexendo sempre.

Deixe a mostarda esfriar, transfira para um recipiente hermético.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Mostarda com Cerveja

1/3 xícara de sementes de mostarda amarela
1/4 de xícara de sementes de mostarda marrom
1/2 xícara de vinagre de cidra
1 xícara de cerveja preta
3 colheres de sopa de açúcar mascavo escuro
2 colheres de sopa de mel
1 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de açafrão
1/8 colher de chá de pimenta da Jamaica moída

Modo de Preparo:

Em uma tigela pequena, cubra as sementes de mostarda com vinagre e 1/2 xícara de cerveja. Coloque na geladeira durante a noite. Em uma panela pequena, misture ½ xícara de cerveja, açúcar, mel, sal, açafrão e pimenta da Jamaica restantes. Deixe ferver em fogo médio, retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

No liquidificador, coloque as sementes de mostarda com o líquido de imersão e a mistura resfriada da panela, bata até ficar homogêneo. Transfira para um recipiente hermético e leve à geladeira

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Mostarda com Mel

1 colher de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de mel

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes em um bowl, deixe na geladeira por 10 minutos.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



BARBECUE

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Barbecue Tradicional

25 g de banha ou 25 ml de óleo vegetal
1 cebola picada grosseiramente
1 dente de alho amassado
1 colher (chá) de páprica 200 ml de ketchup
150 ml de suco de tomate
45 ml de molho inglês
2 colheres (sopa) de melado (escuro)
1 colher (sopa) de vinagre de maçã ou de vinho branco
2 colheres (chá) de mostarda de Dijon
1 colher (chá) de tabasco

Modo de Preparo:

Numa panela pequena, aqueça bem a banha ou o óleo e refogue a cebola e o alho por 5 minutos, até ficarem macios. Junte a páprica e apure por mais 2 minutos. Adicione os demais ingredientes e deixe ferver.

Diminua o fogo e cozinhe por 30 minutos, até reduzir e engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Barbecue do Kansas Hot

1 colheres de sopa de manteiga
1 cebola amarela pequena, picada (cerca de 1 xícara)
3 dentes de alho picados (cerca de 1 colher de sopa)
2 xícaras de ketchup
1/3 xícara de melaço
1/3 xícara de açúcar mascavo escuro
1/3 xícara de vinagre de maçã
2 colheres de sopa de mostarda amarela
1 colher de chá de pimenta chili em pó
1 colher de chá de pimenta do reino moída na hora 1/2 colher de chá de pimenta caiena

Modo de Preparo:

Derreta a manteiga em uma panela média em fogo médio. Adicione a cebola e cozinhe até ficar macia, cerca de 5 minutos. Adicione o alho e cozinhe até perfumado, cerca de 30 segundos.

Adicione ketchup, melaço, açúcar mascavo, vinagre, mostarda, pimenta em pó, pimenta preta e pimenta caiena e mexa para combinar. Deixe ferver, reduza o fogo para baixo e cozinhe até engrossar levemente, cerca de 30 minutos, mexendo sempre.

Transfira o molho para a jarra do liquidificador e bata até ficar homogêneo. Deixe esfriar até a tempe- ratura ambiente, transfira para uma jarra e guarde na geladeira por até um mês.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Barbecue de Cereja

2 colheres de sopa de manteiga
1 cebola média
2 dentes de alho picados
2 xícaras de molho de tomate
1 1/2 xícaras de cerejas picadas, sem caroço, picadas
2/3 xícara de açúcar mascavo escuro
1/3 xícara de suco de laranja espremido na hora
1/4 xícara de melaço
1/4 xícara de vinagre de maça
1 colher de chá de pimenta chili em pó
1/2 colher de chá de mostarda
2 colheres de chá de sal
2 colheres de chá de pimenta branca moída na hora
1 pitada de pimenta caiena

Modo de Preparo:

Derreta a manteiga em uma panela média em fogo médio. Adicione a cebola e cozinhe até ficar macia, cerca de 5 minutos. Adicione o alho, cerca de 30 segundos.

Adicione o molho de tomate, cerejas, açúcar mascavo, suco de laranja, melaço, vinagre de cidra, pimenta ancho em pó, mostarda, sal, pimenta branca e pimenta de Caiena e mexa para combinar. Deixe ferver, reduza o fogo para baixo e cozinhe até engrossar levemente, cerca de 30 minutos, mexendo ocasionalmente.

Transfira o molho para a jarra do liquidificador e bata até ficar homogêneo. Deixe esfriar até a tempe- ratura ambiente, transfira para uma jarra e guarde na geladeira por até um mês.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Barbecue com Coca-Cola

200 ml de Coca-Cola
200 gramas de ketchup ou molho de tomate natural
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de sopa de vinagre branco
1 pitada de páprica picante a gosto
½ cebola picada
2 colheres de chá de molho inglês

Modo de Preparo:

Primeiro, cortamos a cebola e refogue em uma panela com um pouco de óleo quente. Quando fica transparente, adicionamos o vinagre e deixamos evaporar. Em seguida, incorporamos ketchup, mostarda e molho Worcestershire. Coloque a Coca-Cola e misture bem.

Tempere com páprica a gosto e, se quisermos, uma pitada de sal. Optamos por páprica picante, mas você pode usar tabasco ou páprica doce se não quiser dar aquele toque picante. Cozinhe em fogo médio-baixo até o molho engrossar, o que geralmente leva de 10 a 15 minutos. Em seguida, servimos quente. Esta receita de molho barbecue com Coca-Cola é simplesmente espetacular, seu sabor é incrível e, além disso, é muito fácil de fazer.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Barbecue Agridoce Picante

1.1/ 4 xícaras de água
1 colher de sopa de extrato de tomate
1/2 xícara de melaço com sabor suave
1/2 xícara de xarope de milho
1/4 xícara de vinagre
1/4 xícara de mel
1 colher de sopa de molho inglês
2 colheres de chá de colorau
1 colher de chá de sal de alho
1 colher de chá de fumaça líquida ou em pó
1 colher de chá de molho de pimenta
1/2 colher de chá de pimenta do reino moída 1
/4 colher de chá de pimenta caiena
1/4 de colher de chá de cebola em pó
1 colher de chá de sal

Modo de Preparo:

Em um bowl médio, misture a pasta de tomate com água, melaço, xarope de milho, vinagre, mel, molho Worcestershire, páprica, sal de alho, fumaça líquida, molho de pimenta, pimenta em pó, pimenta de caiena, cebola em pó e sal. Coloque para ferver; Reduza o fogo para médio-baixo.

Cozinhe, descoberto, cerca de 45 minutos ou até a mistura atingir a consistência desejada, mexendo sempre.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

GELÉIAS



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Geléia de Bacon

1/2 cebola picada em cubos
3 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de molho shoyu
4 colheres de maionese
2 colheres de ketchup
2 colheres de mostarda
4 mini pepinos em conserva (picles) em cubinhos
1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
1 colher de sopa de páprica doce
1 colher de sopa de queijo cheddar

Modo de Preparo:

Em uma frigideira grande, cozinhe o bacon em fogo médio-alto, mexendo ocasionalmente, até que a gordura seja processada e o bacon esteja levemente dourado. Com uma escumadeira, transfira o bacon para as toalhas de papel para escorrer. Despeje tudo, exceto 1 colher de sopa de gordura da frigideira; adicione a cebola e cozinhe, mexendo ocasionalmente, até ficar translúcido, cerca de 5 minutos. Adicione o alho e os flocos de pimenta vermelha e cozinhe até perfumar, cerca de 30 segundos. Misture café, vinagre, açúcar mascavo e xarope de bordo. Deixe ferver, mexendo e raspando pedaços dourados da frigideira com uma colher de pau, cerca de 2 minutos. Adicione o bacon e mexa para combinar.

Reduza o fogo para ferver e cozinhe descoberto, mexen- do ocasionalmente, até o líquido ficar em xarope, de 1 a 1 hora e meia. Transferir para um proces- sador de alimentos; pulsar até ficar grosseiramente picado. Deixe esfriar e leve à geladeira em um recipiente hermético por até 4 semanas.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Geléia de Tomate

1,5 kg de tomates italianos, sem pele, sem caroço e picados
2 xícaras de açúcar granulado
1/4 de xícara de suco de limão espremido na hora
1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
2 colheres de chá de flocos de pimenta dedo de moça
1 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de canela
1/4 colher de chá de cominho
2 colheres de sopa de pectina líquida (opcional)

Modo de Preparo:

Se você pretende preservar a geléia, prepare os frascos e as tampas: coloque três frascos de meio litro em uma prateleira em uma panela grande. Adicione água suficiente para cobrir os frascos e deixe ferver em fogo alto. Ferva por 10 minutos, depois desligue o fogo e deixe os frascos descan- sarem na água quente. Enquanto isso, coloque faixas e tampas em uma panela pequena e cubra com água. Aqueça em fogo médio até que a água esteja fervendo; em seguida, retire a panela do fogo e deixe as faixas e as tampas descansarem em água quente até que estejam prontas para uso. Junte os tomates, o açúcar, o suco de limão, o gengibre, os flocos de pimenta vermelha, o sal, a canela e o cominho em uma panela grande com fundo pesado e deixe ferver em fogo médio-alto, mexendo sempre. Reduza o fogo e cozinhe até que a mistura atinja uma consistência grossa e geleia, cerca de duas horas e meia. Misture a pectina (se estiver usando) e cozinhe por mais um minuto.

Coloque a geléia quente em frascos esterilizados quentes, deixando um espaço para a cabeça de 1/4 de polegada. Limpe as bordas dos frascos, cubra com as tampas e aperte as tiras até apertar um pouco. Coloque os frascos na prateleira na panela e cubra completamente com água. Tampe a panela e deixe ferver em fogo alto. Ferva por 15 minutos. Desligue o fogo, descubra a panela e deixe os potes descansarem na água por cinco minutos. Remova os frascos da panela e deixe-os descansar sem perturbações na bancada por seis horas ou durante a noite

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

MOLHOS DIVERSOS

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Chimichurri

1 molho pequeno de salsa fresca
½ folhas de hortelã fresca
2 colheres de sopa de folhas de tomilho fresco 2 filetes de anchova
2 dentes de alho amassados
2 pimentões verdes longos, semeados e fatiados 1 colher de sopa de mel
1 colher de sopa de azeite
125ml de vinagre de vinho branco

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, deixe 1 hora na geladeira antes de servir.



Licenciado para - Jaqueline Nunes da Cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Chimichurri de Pimentão

60 ml de azeite
2 dentes de alho amassados}
1 colher (sopa) de mel
1 pimenta jalapeño sem sementes bem picada
4 pimentões vermelhos grandes picados grosseiramente
30 ml de vinagre de vinho branco
1 maço pequeno de coentro picado
1 maço pequeno de salsinha picada
sal, orégano e pimenta-do-reino moída a gosto

Modo de Preparo:

Refogue o alho, o mel e a pimenta em fogo baixo, até ficarem macios, adicione o pimentão, tampe e cozinhe por 5 minutos. Misture o vinagre, e apure por mais 5 minutos. Acrescente as ervas. Aumente o fogo e refogue até todo o líquido evaporar. Tempere e sirva quente

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Pico de Gallo

150 g de tomate vermelho ou amarelo sem sementes e cortado em cubos pequenos
4 rabanetes vermelhos
1 maço de cebolinha bem picado
1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenas
1 pimenta jalapeño sem sementes cortada em fatias finas
2 colheres (sopa) de coentro picado
Suco de 2 limões-taiti
1 dente de alho amassado

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e deixe marinar em temperatura ambiente por 3 a 4 horas.
Mantenha coberto na geladeira por até 2 dias



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho de Enchilada Mexicano

3 colheres de sopa de azeite
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de pimenta do reino
1 colher de chá de cominho em pó
½ colher de chá de alho em pó
¼ colher de chá de orégano seco
¼ colher de chá de sal Pitada de canela
2 colheres de sopa de extrato de tomate
2 xícaras de caldo de legumes
1 colher de chá de vinagre de maçã

Modo de Preparo:

Junte os ingredientes secos (farinha, pimenta em pó, cominho, alho em pó, orégano, sal e canela opcional) em uma tigela. Em uma panela de tamanho médio em fogo médio, aqueça o azeite até que esteja quente o suficiente para que uma pitada leve da mistura dos temperos secos chie em contato. Quando estiver pronto, despeje a mistura de farinha e especiarias.

Enquanto mexe constantemente, cozinhe cerca de 1 minuto. Colque o extrato de tomate na mistura e despeje lentamente o caldo enquanto mexe constantemente para remover qualquer caroço. Aumente o fogo para médio-alto e leve a mistura para ferver, depois reduza o fogo.

Cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 5 a 7 minutos, até o molho engrossar um pouco e uma colher encontrar resistência ao mexer. (O molho vai engrossar um pouco mais quando esfriar.) Retire do fogo e misture o vinagre e tempere a gosto com uma quantidade generosa de pimenta do reino moída na hora. Adicione mais sal se necessário.

Molho de Azeitona

100 gramas de azeitona preta sem caroço
1 colher de chá de sal
Pimenta do reino à gosto
250 gramas de Tofu
1 unidade de beterraba pequena cozida descascada e picada
Suco de ½ limão
200 ml de azeite de oliva

Modo de Preparo:

No liquidificador coloque as azeitonas e cubra com azeite de oliva. Acrescente o restante dos ingredientes e bata até ficar homogênea.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Pesto de Tomate e Azeitona

2 dentes de alho
12 folhas de manjericão
120 g de tomate seco em azeite, escorrido e cortado em pedaços pequenos (reserve o azeite)
1 colher (sopa) de azeitona preta picada
1 colher (sopa) de parmesão reggiano ralado
Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Modo de Preparo:

Soque o alho e manjericão num pilão com um pouco de sal, até formar uma pasta. Coloque numa tigela o tomate seco, a azeitona e o parmesão.

Adicione a pasta de alho e manjericão e misture bem. Acrescente azeite do tomate seco o suficiente para obter uma pasta consistente, tempere a gosto e sirva.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Pesto de Manjericão Clássico

100 g de folhas de manjericão
40 g de parmesão (daqueles com sabor mais forte)
2 colheres (sopa) de pinoli (ou castanha do Pará)
2 dentes de alho sem casca
20 ml de azeite extravirgem
Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Modo de Preparo:

No liquidificador ou processador, bata o manjericão, o parmesão, o pinoli e o alho até formar uma pasta. Com o equipamento ligado, adicione aos poucos o azeite, até o pesto engrossar. Tempere a gosto e sirva.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho do In And Out

1/2 xícara de maionese
3 colheres de sopa de ketchup
2 colheres de sopa de cebola branca picada 1 1/2 colheres de sopa de picles picados
3/4 de colher de chá de açúcar
1/2 colher de chá de vinagre branco
1/4 de colher de chá de mostarda amarela
1/4 de colher de chá de colorau
1/8 Colher de chá de sal

Modo de Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma tigela pequena e mexa até obter um creme homogêneo.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho do Shake Shack

1/2 xícara de maionese
1 colher de sopa de ketchup
1 colher de sopa de mostarda amarela
4 fatias de picles de pepino bem picadinho
1/4 colher de chá de alho em pó
1/4 de colher de chá de colorau
Pitada de pimenta caiena

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes num bowl e mexa bem.

Molho French Dressing

2/3 xícara de ketchup
1/2 xícara de cebola picada
1/2 xícara de maionese
1/3 xícara de vinagre de vinho tinto
1/3 xícara de açúcar branco
1 colher de chá de molho inglês
1 colher de chá de colorau
1/2 colher de chá de alho em pó
1/2 colher de chá de sal
1/2 xícara de óleo vegetal

Modo de Preparo:

Coloque ketchup, cebola, maionese, vinagre, açúcar, molho inglês, páprica, alho em pó, colorau e sal no pote do liquidificador.

Com o motor ligado, despeje lentamente o óleo vegetal. Deixe descansar na geladeira por 1 hora em um recipiente fechado.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Ranch

1/2 xícara de creme de leite
1/2 xícara de maionese
1 colher de sopa de salsa picada finamente
1 colher de chá de cebolinha fresca picada
1 colher de chá de endro ou dill fresco picado
1 colher de chá de suco de limão
1 colher de chá de mostarda Dijon
1/2 colher de chá de cebola em pó
1/2 colher de chá de sal
1/8 colher de chá de pimenta preta

Modo de Preparo:

Em uma tigela média, misture o creme de leite e a maionese. Misture a salsa, cebolinha, endro ou dill , suco de limão, mostarda, cebola em pó, sal e pimenta do reino. Coloque em um recipiente hermético e leve à geladeira por pelo menos uma hora antes de usar.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Molho de Pimentão Doce Tailandês

1 xícara mais 2 colheres de sopa de água, dividida
2 colheres de sopa de amido de milho
3 dentes médios de alho picados
2 colheres de sopa de pimenta jalapeño picada (deixe as sementes se quiser mais apimentado)
2/3 xícara de açúcar
1/3 de xícara de vinagre de arroz
2 colheres de chá de sal

Modo de Preparo:

Misture 2 colheres de sopa de água e amido de milho, num bowl. Reserve. Em uma panela média, misture 1 xícara de água restante, alho, pimentão, açúcar, vinagre e sal. Deixe ferver em fogo médio, reduza o fogo e cozinhe por 3 a 5 minutos.

Mexa a mistura de amido de milho e junte a mistura na panela, coloque em fogo brando e cozinhe até engrossar. Deixe esfriar guarde em um recipiente hermético na geladeira.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Chili

2 pimentas Dedo de Moça 1 Pimenta Habanero
1 pimentão Vermelho cortado
2 colheres de sopa de manteiga
1 cebola amarela média, cortada em cubos
2 dentes de alho
1 1/2 colheres de chá de sementes de cominho tostadas e moídas
1 colher de chá de sementes de coentro, torradas e moídas
1 dente de alho
1 anis estrelado torrado e moído
1/2 colher de chá de orégano seco
3 colheres de sopa de pasta de tomate
2 colheres de chá de molho de soja
1 filé de anchova picado (opcional)
1 colher de chá de açúcar
1 1/2 libra de mandril 80/20 ou costela curta
1 litro de caldo de galinha
2 colheres de sopa amido de milho
1 colher de sopa de molho de pimenta
1 colher de sopa de uísque bourbon (opcional) Sal a gosto

Modo de Preparo:

Misture todas as pimentas em uma tigela média para microondas e cubra com água. Microondas na potência máxima por 2 minutos. Retire a tigela do microondas e deixe o molho de molho por 10 minutos. Usando um mixer bata tudo até até ficar homogêneo,. Derreta a manteiga em fogo médio-alto em forno holandês. Quando a espuma diminuir, adicione cebola e alho. Cozinhe, mexendo sempre, até as cebolas ficarem macias, mas sem dourar, cerca de 6 minutos. Adicione os temperos moídos e o orégano e continue cozinhando, mexendo sempre, até ficar aromático, por cerca de 1 1/2 minutos. Adicione a pasta de tomate, o molho de soja, a anchova, a marmita (se estiver usando) e o açúcar e cozinhe, mexendo sempre até que a massa comece a grudar no fundo da panela, cerca de 1 1/2 minutos. Retire a panela do fogo e adicione 2 xícaras de caldo de galinha.

Raspe todos os pedaços dourados do fundo da panela com uma colher de pau. Adicione a carne moída e quebre usando o batedor até que a mistura fique completamente homogênea (nenhum pedaço grande de carne deve permanecer). Adicione o caldo de frango restante e retorne ao fogão e leve ao fogo médio-alto. Cozinhe, mexendo sempre, até a mistura ferver. Cubra com a tampa entreaberta, reduza o fogo para baixo e cozinhe por 75 minutos, mexendo ocasionalmente, até a mistura ficar espessa e intensa. Combine o amido de milho e 2 colheres de sopa de água em uma tigela pequena e misture até ficar homogêneo. Adicione a mistura ao molho quente e o bourbon ao pimentão e mexa para combinar. Deixe ferver e cozinhe até engrossar, cerca de 2 minutos.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Rosa

2 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de chucrute (repolho refogado)
1 colher de chá de mostarda

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes num bowl e mexa bem. Deixe na geladeira por 10 minutos

Molho Branco Japonês

1 1/4 xícara de maionese
1/4 xícara de água
1 colher de chá de ketchup
1 colher de sopa de manteiga derretida
1/2 colher de chá de alho em pó
1 colher de chá de açúcar
1/4 de colher de chá de colorau
1/8 colher de chá de pimenta caiena

Modo de Preparo:

Misture a maionese com a água. Adicione o ketchup, a manteiga derretida, o alho em pó, o açúcar, o colorau e a pimenta de Caiena e mexa. Mexa bem. Leve a geladeira por 30 minutos.

Molho de Tomate e Manjericão

1 tomate pelado
20g de manjericão picado
100g de ketchup de tomate
10ml de azeite

Modo de Preparo:

Núcleo o tomate pelado, corte em cubos pequenos e misture o manjericão picado, o azeite e a ketchup de tomate

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho de Tomate Confitado

1 cebola
1 kg de tomate maduro
2 colheres de sopa de azeite extra-virgem
2 colheres de sopa de açúcar mascavo (amontoado)
3 colheres de sopa de vinagre balsâmico de Modena
1 colher de chá de sal

Modo de Preparo:

Começamos a descascar e picar finamente a cebola. Reservamo-nos Depois descascamos os tomates, removemos o coração e as sementes e cortamos em pedaços muito pequenos. Em uma panela ou caçarola baixa, colocamos o óleo, refogue a cebola, após isso coloque o tomate, açúcar, sal e vinagre.

No fogo baixo procure ir mexendo de vez em quando durante uns 20 a 25 minutos. O molho estará pronto quando a cebola estiver macia e quase não for apreciada, os tomates estiverem praticamente quebrados e o suco liberado for evaporado. Testamos antes de retirar do fogo e, se necessário, retificamos o sal.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796207840 - Protegido por Eduzz.com



Molho Americano

1/2 xícara de maionese
1/4 xícara de ketchup
1/4 de xícara de picles doces
½ colher de sopa de tabasco chipotle defumado
1 a 2 colheres de chá de molho inglês
1/2 a 1 colher de chá de alho em pó
1/4 de colher de chá de pimenta preta

Modo de Preparo:

Combine todos os ingredientes e ajuste o tempero a gosto. Leve à geladeira até que esteja pronto para servir e aproveitar!

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho de Cogumelos

200g de Cogumelo Paris pequenos fatiados

2 dentes de alho amassados

50 ml de conhaque

12 colheres de sopa de creme de leite

Sal grosso e pimenta do reino moidos na hora a gosto

2 colheres de sopa de cebolinha fresca picada

Modo de Preparo:

Refogue os cogumelos na manteiga, até ficarem macios e levemente dourados, adicione o alho e continue a cozinhar por 2 minutos. Deglaze a panela com conhaque, cozinhe o álcool por 1 minuto.

Mexa o creme e desligue o fogo. Tempere com sal grosso e pimenta do reino, mexa e adiocine a cebolinha



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho de Alface

1/4 de alface americana
1/2 pepinos em conserva grandes (picles de pepino)
2 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de ketchup de tomate
1/2 colher de sopa de mostarda amarela
Azeite de oliva extra virgem

Modo de Preparo:

Adicione todos os ingredientes a um liquidificador de alta potência e bata bem até ficar homogêneo. Adicione mais ingredientes a gosto, se desejar.

Molho Goody

3 colheres de sopa manteiga
1 xícara de cebola picada
1 dente de alho picado
1 lata de tomate em cubos
1 colher (chá) de sementes de aipo
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de pimenta preta

Modo de Preparo:

Em uma panela pequena, derreta a manteiga em fogo muito baixo. Adicione a cebola. Cubra e cozinhe, mexendo até que a cebola fique macia, no final do cozimento adicione o alho. (Não deixe a cebola dourar.)

Adicione o tomate, as sementes de aipo, o sal e a pimenta. Cubra e cozinhe, mexendo até os tomates amolecerem e o molho engrossar. Bata no liquidificador e leve à geladeira por cerca de 2 horas. O molho pode ser refrigerado por até 2 semanas.

Molho Agridoce

3 colheres de sopa de molho de tomate caseiro
1/4 de cebola pequena,
1 colher de chá de açúcar
1/4 de maçã vermelha
Orégano à gosto

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes num bowl.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho de Milho com Guacamole

1/4 de xícara de cebola roxa picada
1 pimenta jalapeño grande picada
Suco de 1 limão
1 abacate maduro
1 espiga de milho, grãos raspados de espiga ou
1 lata de milho verde
2 colheres de sopa de coentro picado
1 dente de alho ralado ou colado

Modo de Preparo:

Em uma tigela média, misture a cebola roxa, o jalapeño e o suco de limão. Tempere com sal e deixe descansar por 10 minutos. Amasse o abacate e misture o milho, o coentro e o alho.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Molho de Avocado Ranch

1 abacates maduros, descascados, sem caroço

1/2 xícara de creme de leite

1 colher de sopa de molho ranch em pó (pode substituir por creme de cebola)

Modo de Preparo:

Em uma tigela pequena, mexa para combinar o purê de abacate, creme de leite e molho em pó. Se for guardar na geladeira cubra com papel filme colado no molho. Guarde na geladeira até estar pronto para uso.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Teriyaki

1 xícara de shoyu (molho de soja)

1/2 xícara de açúcar mascavo escuro

1 xícara de Mirin (sakê adocicado)

1/2 xícara de saquê

Modo de Preparo:

Misture o molho de soja, açúcar, mirin e sake juntos em uma panela pequena. Leve a mistura para ferver em fogo médio-alto, reduza para ferver e cozinhe até engrossar o suficiente para cobrir uma colher, cerca de 20 minutos. Retire do fogo, deixe esfriar e use imediatamente ou guarde em um recipiente hermético na geladeira.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Peruano

3 pimentões de jalapeño inteiros, picados
1 colher de sopa de pasta de pimenta ají amarillo
1 xícara de folhas frescas de coentro
2 dentes de alho médios
½ xícara de maionese
1/4 de xícara de creme azedo (sour cream)
2 colheres de chá de sumo de limão
1 colher de chá de vinagre
2 colheres de sopa de azeite extra virgem
Sal e pimenta preta moída na hora.

Modo de Preparo:

Combine jalapeños, ají amarillo (se estiver usando), coentro, alho, maionese, creme de leite, suco de limão e vinagre na jarra do liquidificador. Misture em alta velocidade, raspando conforme necessário, até ficar homogêneo. Com o liquidificador ligado, regue lentamente o azeite. Tempere a gosto com sal e pimenta. Transfira para um recipiente com tampa e leve à geladeira por 2 horas.

Molho de Amendoim

½ xícara de manteiga de amendoim
½ cebola
1 colher de chá de alho em pó
2 folhas de louro
1 colher de sopa de molho inglês
1 fluxo de suco de limão
½ colher de chá de pimenta em pó
1 colher de sopa de óleo

Modo de Preparo:

Pique a cebola e refogue-a juntamente com as folhas de louro em óleo quente até que comece a dourar. Adicione a manteiga de amendoim e mexa até derreter e incorporar a cebola. Adicione o molho inglês, alho em pó, pimenta e suco de limão. Mexa e cozinhe por 3 minutos. Retire as folhas de louro.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Molho Blue Cheese

¼ xícara de creme de leite
1 colher de sopa de maionese
½ colher de sopa de sobremesa de alho ralado
½ colher de sopa de suco de limão
1 colher de sopa de leite
4 colheres de sopa de queijo azul ou gorgonzola
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta do reino

Modo de Preparo:

Misturar a maionese com creme de leite, alho e suco de limão. Você pode integrar esses ingredientes com uma colher, fuê ou liquidificador. Adicione o queijo azul esfarelado e integre-o. Você pode fazer o molho de queijo azul com o tipo de queijo que você mais gosta. Optamos por gorgonzola, mas essa mesma receita é válida para queijo Roquefort ou de Cabra.

Experimente o molho e adicione sal e pimenta a gosto. Recomendamos adicionar esses condimentos aos poucos, porque o queijo azul geralmente tem a quantidade certa de sal.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Mojo

1 jalapeno de pimenta serrano
4 dentes de alho
1 grande punhado de folhas frescas de coentro
Suco de 1 limão
1/4 de xícara de azeite extra-virgem
1/4 colher de chá de sal
1/4 pimenta do reino

Modo de Preparo:

Coloque o alho, a pimenta serrano, o coentro, o suco de limão e o azeite no liquidificador ou no processador de alimentos e processe até ficar homogêneo, ajuste o sal e pimenta.

Molho de Amendoim

120 g de Creme Azedo (sour Cream)
75g de Maionese
½ Xícara de folhas de salsicha picadinha
½ Copo (40g) parmesão ralado
Copo (80ml) molho de tomate ou (ketchup)
1 Colher de sopa de páprica doce
1/2 Colher de chá de pimentão verde picadinho
¼ Colher de pimenta cayenne
sal do mar e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Coloque todos ingredientes em bowl e misture bem.

Molho Fry

1/4 xícara de maionese
2 colheres de sopa de ketchup
1 colher de chá de vinagre
1/2 colher de chá de pimenta do reino moída
1/2 colher de chá de sal

Modo de Preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes. Ajuste a gosto, conforme necessário. Armazene em um recipiente coberto por até 3 dias.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Sriracha Caseiro

700 g de jalalpeños vermelhos, hastes cortadas, deixando as partes verdes intactas

6 dentes de alho descascados

4 colheres de sopa de açúcar mascavo claro

1 colher de sopa de sal

1/2 xícara de vinagre branco destilado

Modo de Preparo:

Coloque os jalapeños, alho, açúcar e sal na tigela de um processador de alimentos que se encaixa com lâmina de aço. Pulsar até que os pimentões estejam muito bem picados, parando para raspar os lados da tigela. Transfira a mistura para uma jarra limpa, cubra e deixe descansar em temperatura ambiente. Verifique a jarra todos os dias para fermentação, quando pequenas bolhas começarem a se formar no fundo da jarra, cerca de 3-5 dias. Mexa o conteúdo todos os dias, continuando a deixar o fermento até que os pimentões não estejam mais aumentando em volume, mais 2 a 3 dias.

Transfira os pimentões para o pote do liquidificador, adicione o vinagre branco e bata até ficar completamente macio, 1-3 minutos. Transfira para um coador de malha colocado sobre uma panela média. Coe a mistura na panela, usando uma espátula de borracha para empurrar o máximo possí-vel de polpa, apenas pedaços de pimentão semeados e maiores devem permanecer no filtro. Deixe a mistura ferver, reduza o fogo e cozinhe até que o molho engrosse e se agarre a uma colher, por 5 ou 10 minutos. Transfira para um recipiente hermético e guarde na geladeira por até 6 meses



Licenciado para - Janiclcia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Agridoce do Panda Express

1 1/4 xícaras de água, dividida
1/2 xícara de vinagre branco
1 xícara de açúcar
1/4 de xícara de amido de milho

Modo de Preparo:

Adicione 1 xícara de água, vinagre branco e açúcar a uma panela e deixe ferver. Adicione o amido de milho aos 1/4 xícara de água restantes em uma tigela pequena e bata até que o amido de milho esteja dissolvido. Adicione a pasta de amido de milho à panela e misture tudo. Reduza para ferver e cozinhe até engrossar, cerca de 5-7 minutos.

Molho Especial Agridoce

3 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de ketchup
1 talo de cebolinha cortadinha picles agridoce ao seu gosto

Modo de Preparo:

Coloque todos ingredientes em bowl e misture bem.

Molho de Queijo Cheddar Picante

240 g de queijo cheddar
1 colher de sopa de amido de milho
½ xícara de creme de leite
2 colheres de chá molho de pimenta Tabasco Chipotle

Modo de Preparo:

Em um panela coloqye o queijo chedda o creme de leite, até derreter e ficar homogêneo, dissolva o amido de milho em 2 colheres de sopa de água e junte ao queijo final coloque a pimenta. Sirva quente.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Vinagrete de Pimenta Vermelha

½ pimenta vermelha
1 chalota pequena
1 talos de salsa
50 ml de caldo de frango ou vegetais
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
1 colher de chá de açúcar branco

Modo de Preparo:

Pique finamente a pimenta, a chalota e a salsa. Misture com o caldo, o azeite, o vinagre de vinho branco e o açúcar branco. Deixe marinar por 20 minutos e tempere a gosto com sal e pimenta

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho do Big Mac

1/2 cebola picada em cubos
3 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de molho shoyu
4 colheres de maionese
2 colheres de ketchup
2 colheres de mostarda
4 mini pepinos em conserva (picles) picados em cubinhos
1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
1 colher de sopa de páprica doce
1 colher de sopa de queijo cheddar

Modo de Preparo:

Em uma panela derreta a manteiga e refogue a cebola. Após a cebola murchar acrescente o molho shoyu deixe reduzir e engrossar o molho e reserve. Em um recipiente para molhos, acrescente a maionese, o ketchup e a mostarda e misture bem. Acrescente o pepino em conserva (picles) bem picadinho e misture bem. Agora acrescente a cebola refogada.

Misture tudo muito bem, acrescente o vinagre de vinho branco, a páprica doce e o queijo cheddar e misture novamente. Deixe o molho descansar algumas hora antes de servir

Molho do Big Tasty

1 cebola inteira
5 dentes de alho,
1 colher de sopa de salsinha
5 colheres de sopa de mostarda sal a gosto
1 colher de fumaça líquida (opcional para sabor defumado) 500ml de óleo soja
2 colheres de páprica doce
3 colheres de sopa de maionese

Modo de Preparo:

Em uma panela derreta a manteiga e refogue a cebola. Após a cebola murchar acrescente o molho shoyu deixe reduzir e engrossar o molho e reserve. Em um recipiente para molhos, acrescente a maionese, o ketchup e a mostarda e misture bem. Acrescente o pepino em conserva (picles) bem picadinho e misture bem. Agora acrescente a cebola refogada.

Misture tudo muito bem, acrescente o vinagre de vinho branco, a páprica doce e o queijo cheddar e misture novamente. Deixe o molho descansar algumas hora antes de servir

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Caipira do McDonalds

3 limões sicilianos
1/2 caldo de galinha
200 ml de azeite
1/4 cebola roxa ralada
Salsinha a gosto
Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Dissolva o caldo de galinha no sumo dos limões sicilianos, depois misture com o azeite e em seguida adiciona os demais ingredientes. Deixe na geladeira por 24 hs e retire 1 hora antes de servir.

Molho Honey BBQ

3/4 de xícara de maionese
1 colher de sopa de mostarda amarela ou Dijon
3 colheres de sopa de mel
2 colheres de sopa de molho barbecue
1 e 1/2 colheres de chá de suco de limão espremido na hora
Azeite de oliva extra virgem

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes em uma tigela pequena. Tempere a gosto com sal e pimenta. Bata até ficar homogêneo e coloque na geladeira para intensificar os sabores.

Molho Thousland Island Dressing

1 xícara de maionese
1/2 xícara de ketchup
1 xícara de picles doces
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta do reino

Modo de Preparo:

Em uma tigela pequena, misture a maionese, o ketchup, o sabor, o sal e a pimenta até ficar bem misturado e sirva.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho KFC Barbecue e Mel

1 1/4 xícaras de ketchup
1/3 xícara de vinagre branco
1/4 xícara de melaço
1/4 xícara de mel
1 colher de chá de fumaça líquida
1/2 colher de chá de sal
1/4 de colher de chá de cebola em pó
1/4 colher de chá de pimenta em pó
Azeite de Oliva

Modo de Preparo:

Colocar todos os ingredientes em uma panela pequena em fogo médio. Mexa até que os ingredientes estejam bem misturados e deixe ferver. Depois de ferver, reduza o fogo e cozinhe descoberto por 15 a 20 minutos.

Molho Blooming Onion do Outback

½ xícara de maionese
2 colheres de sopa de raíz forte ralado com o suco 2 colheres de chá de ketchup
¼ colher de chá de colorau
¼ colher de chá de sal
⅛ colher de chá de alho em pó
⅛ colher de chá de orégano seco Pimenta do reino
Pimenta caiena

Modo de Preparo:

Em uma tigela pequena, misture todos os ingredientes até ficar completamente combinado.
Sirva imediatamente ou cubra e leve à geladeira até estar pronto para servir.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho do Arby's

1 xícara de água
1/2 xícara de ketchup
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
1/4 xícara de vinagre branco
3/4 de colher de chá de cebola em pó
3/4 de colher de chá de alho em pó
1/2 colher de chá de páprica
3 colheres de sopa de molho inglês
1/8 colher de chá de sal
1/8 colher de chá de pimenta caiena
Mistura de amido de milho com um pouco de agua
1 colher de sopa de amido de milho
2 colheres de sopa de água

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes do molho no liquidificador e bata em alta velocidade por 15 a 20 segundos. Despeje os ingredientes em uma panela pequena e aqueça em fogo médio. Cozinhe por vinte minutos, mexendo sempre.

Após vinte minutos, adicione a mistura de amido de milho (dissolvida em um pouco de água), mexa bem. Quando o molho começar a engrossar, deixe ferver em uma temperatura muito baixa por dez minutos. Remova do quente e deixe esfriar.

A mistura terá espessura semelhante ao molho de bife. Armazene em um recipiente coberto na geladeira.

Molho do Arby's

3 colheres de sopa de molho de tomate caseiro
1 colher de chá de molho inglês
1/2 cebola roxa picadinha

Modo de Preparo:

Misture tudo em um bowl

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Buffalo Apimentado

90 gramas de Manteiga
1 colher de chá de vinagre de maçã
1 talo de aipo
½ colher de chá de sal
1 colher de chá de molho inglês
⅓xícara de tomate triturado
1 colher de chá de pimenta caiena
1 pitada de pimenta do reino
1 colher de chá de alho em pó
1 colher de sopa de açúcar mascavo

Modo de Preparo:

Coloque o aipo no liquidificador e triture. Em uma panela, derreta a manteiga Adicione o tomate fresco triturado à panela com a margarina derretida, o aipo triturado, vinagre de maçã, sal, pimenta do reino, pimenta caiena, alho em pó, molho inglês e açúcar.

Ajuste o grau de tempero de acordo com o seu gosto. Misture bem todos os ingredientes e deixe ferver o molho, mexendo ocasionalmente por 5 minutos, após isso está pronto.

Molho de Uísque Escocês

1 folha de louro
250 ml de caldo de galinha
8 colheres de sopa de creme de leite
1 colher de chá de mostarda
3 colheres de sopa de uísque escocês
1 pitada de sal
Pitada de Pimenta-do-reino

Modo de Preparo:

Cozinhe o caldo de galinha e a folha de louro por 10 minutos, retire a folha de louro e misture o restante dos ingredientes, mexa delicadamente até obter uma consistência cremosa e homogênea.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Tzatziki Grego

1 xícara de iogurte grego
1/2 xícara de pepino picado
1/2 suco de limão
1 colher de sopa de endro fresco picado
1/2 colher de chá de alho granulado
Sal e pimenta preta moída fresca a gosto

Modo de Preparo:

Coloque o pepino ralado em um pano de prato limpo ou papel toalha, junte-o e use as mãos para espremer o máximo de líquido possível. Adicione todos os ingredientes, mexa bem



Licenciado para - Jancleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Tzatziki

2 pitadas de semente de cominho
4 beterrabas cozidas descascadas e cortadas em cubos pequenos
100 ml de iogurte natural
2 colheres (sopa) de hortelã picada
1 colher (sopa) de pasta de raiz-forte
1 colher (chá) de suco de limão-siciliano
sal e pimenta-do-reino moída na hora •

Modo de Preparo:

Aqueça uma frigideira em fogo alto. Toste ligeiramente o cominho em fogo brando por 10 segundos, para liberar o aroma. Soque em um pilão até obter um pó fino. Transfira para uma tigela. Misture a beterraba e o cominho. Acrescente os demais ingredientes e tempere a gosto. Tampe e leve à gela- deira por 1 hora antes de servir.

Molho de Tomate Verde

3 tomates verdes
1 dente de alho
1 cebola média
50 gramas de coentro fresco
1 pimenta verde
3 jalapeños verdes
3 colheres de sopa de água
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Comece descascando e cortando os tomates, alho, pimenta e cebola. Ferva-os por cerca de 10 minutos e remova-os da panela. Truque: Se você estiver usando tomates verdes em conserva, não será necessário cozinhá-los. Pique as folhas de coentro e Coloque o tomate verde, cebola, alho, jalapeños, e pimenta em um processador de alimentos ou liquidificador.

Adicione a água e misture. Você pode usar a água com a qual ferveu os ingredientes na primeira etapa. Misture até que o molho de tomate verde tenha uma consistência uniforme, tempere com sal e pimenta.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Molho de Pimenta Malagueta

10 pimentas malaguetas
8 pimentões vermelhos médios
1 colher de sopa de azeite
2 cebolas roxa picadas
1 colher de sopa de alecrim fresco picado
2 folhas de louro
1 pedaço de pau de canela de 5 cm
sal a gosto
1 pitada de pimenta do reino moída na hora
1/2 xícara de açúcar mascavo
2/3 de xícara de vinagre balsâmico

Modo de Preparo:

Pimentões e pimentas assados sobre fogão a gás, grelha ou frango até que as peles estejam completamente carbonizadas. Coloque em uma tigela, cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar o suficiente para manusear, cerca de 15 a 20 minutos. Remova a pele, corte ao meio e remova as sementes e os núcleos. Pique finamente os pimentões e pimentas.

Aqueça o óleo em uma panela média em fogo médio. Adicione as cebolas, alecrim, folhas de louro e canela e tempere levemente com sal e pimenta. Cozinhe, mexendo ocasionalmente, até as cebolas ficarem completamente amolecidas e escurecidas, cerca de 20 minutos. Misture os pimentões picados, o açúcar e o vinagre.

Continue cozinhando, mexendo ocasionalmente, até que o líquido seja reduzido e a mistura fique grossa e xaroposa, cerca de 30 minutos. Retire a canela e a folha de louro. Tempere com sal e pimenta a gosto. Transfira para uma jarra de vidro e guarde na geladeira por até um mês

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho de Pimenta Jalapeño

1-2 jalapeños
1/2 xícara de maionese
1 colher de sopa de ketchup
1 colher de sopa de mostarda
4 fatias de picles de pepino, cortados em cubos
Pitada de Dill
1/4 colher de chá de alho em pó
1/4 de colher de chá de colorau pitada de pimenta caiena

Modo de Preparo:

Comece carbonizando os jalapeños, que seria queimar ele até carbonizar. Use um par de pinças para virar e deixa queimado uniformemente. Se estiver usando o forno, gire o forno para assar e coloque as pimentas no rack mais próximo da parte superior do forno. Fique de olho neles quando eles ficarem pretos, girando sempre.

Quando toda a pele estiver carbonizada, coloque os jalapeños em uma tigela pequena, cubra e deixe descansar. O vapor ajudará as peles a escorregar mais facilmente. Quando as pimentas estiverem frias, retire a casca carbonizada e corte o caule. Se você é adverso a picância, retire as sementes e costelas. Pique em pedaços pequenos, deixe esfriar e misture bem com o restante dos ingredientes.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Jack Daniel's do Fridays

1 colher de sopa de alho picado
1 colher de sopa de azeite
2/3 xícara de água
1 xícara de suco de abacaxi
1/4 de xícara de molho teriyaki
1 colher de sopa de molho de soja
1 1/3 xícaras de açúcar mascavo escuro
3 colheres de sopa de suco de limão
3 colheres de sopa de cebola picada
1 colher de sopa de uísque Jack Daniels
1 colher de sopa de abacaxi esmagado
1/4 colher de chá de pimenta caiena
Azeite de oliva extra virgem

Modo de Preparo:

Em uma panela média, adicione a água, suco de abacaxi, molho teriyaki, molho de soja e açúcar mascavo em fogo médio. Deixe a mistura ferver, mexendo ocasionalmente, depois reduza o fogo.

Adicione o alho picado e mexa. Adicione os todos os demais ingredientes restantes à panela e mexa. Deixe a mistura ferver em fogo baixo por 40 a 50 minutos, até o molho tenha reduzir pela metade e fique espesso.

Molho Gina

3/4 xícara de maionese
2 colheres de sopa de molho barbecue
2 colheres de sopa de ketchup
1 colher de chá de mostarda amarela
2 colheres de sopa de condimento
3 colheres de chá de molho inglês
1/2 colher de chá de cebola em pó
1/2 colher de chá de alho granulado sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Misturar tudo em um bowl e deixar na geladeira por 30 mins antes de servir

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho Chicken Fil

2/3 de xícara de maionese
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
3 colheres de sopa de mel
2 colheres de sopa de mostarda amarela
4 colheres de chá de mostarda Dijon
2 colheres de chá de suco de limão fresco
2 colheres de chá de vinagre de maçã
1/2 colher de chá de cebola em pó
1/2 colher de chá de alho em pó
1/8 colher de chá de sal
1-2 gotas de fumaça líquida

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes até que a mistura esteja homogêneo. Leve à geladeira por 8 horas.

Molho Piccalilli Kachumbar

Suco de 1 limão-taiti
1 colheres (sopa) de pasta de tamarindo
2 colheres (sopa) de molho de pimenta suave
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo 150 ml de vinagre de vinho de arroz
2,5 cm de gengibre ralado fino
1 colher (sopa) de sal grosso
4 de colher (chá) de semente de cominho tostada
4 de colher (chá) de coentro em grão testado duas pitadas de cúrcuma
1 colher (chá) de maisena
400 g de tomate firme cortado em rodelas
4 echalotas cortadas em rodelas grossas
1 pepino sem sementes cortado ao meio no sentido do comprimento e depois em palitos finos
2 picles de pepino cortados
Pimenta-do-reino moída na hora

Modo de Preparo:

Numa panela, misture o suco de limão, a pasta de tamarindo, o molho de pimenta eo açúcar mascavo. Adicione o vinagre, mexa bem e deixe ferver. Apure por 5 minutos. Acrescente o gengibre, o sal e os temperos, misture bem e cozinhe por mais 5 minutos. Dissolva a maisena em 2 colheres (chá) de água fria e adicione à mistura na panela.

Deixe ferver por 1 minuto e acrescente os legumes. Apure em fogo brando por 3 minutos, até os legumes ficarem macios. Transfira para uma tigela e deixe esfriar.Verifique o tempero e sirva.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho de Provolone

6 unidades de batata médias cozidas

1 colher de chá de sal

4 colheres de chá de fumaça líquida

500 gramas de Tofu

1 colher de açafrão-da-terra em pó 1 unidade de limão (sumo)

8 colheres de sopa de polvilho doce 4 colheres de sopa de polvilho azedo Azeite de oliva para cobrir

Modo de Preparo:

No liquidificador coloque a batata e o sal e cubra com o azeite de oliva. Bata bem até ficar homogêneo e depois acrescente a fumaça líquida, o tofu, o açafrão e o sumo de limão. Deixe a mistura ficar homogênea e vai acrescentando aos poucos o polvilho já misturado o doce e o azedo, batendo para incorporá-lo, até ficar no ponto de creme de queijo.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Molho 4 Queijos

1 frasco de creme de leite
½ copo de leite
100 gramas de queijo mussarela ralado
50 gramas de queijo parmesão ralado
50 gramas de queijo gorgonzola em pedaços
50 gramas de queijo provolone em pedaços
1 pitada de pimenta do reino
½ colher de chá de alho em pó
1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Coloque o leite e todos os queijos em uma panela e cozinhe em fogo médio, mexendo para derreter os queijos, coloque o alho em pó. Quando os quatro queijos derreterem, desligue o fogo e tempere a gosto com pimenta do reino e sal, se quiser, Finalmente, adicione o creme de leite e mexa o molho 4 queijos para misturar bem.
Se você preferir um creme homogêneo, bata o molho em uma batedeira ou com um mixer.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Molho do Sul dos EUA

1 xícara de maionese
2.1/2 colheres de sopa de ketchup
1.1/2 colheres de sopa de mel
1 colher de sopa de molho picante
2 colheres de chá de TEMPERO CAJUN
1.1/2 colheres de chá de molho Worchestershire

Ingredientes | Tempero Cajun

1 colher (sopa) de páprica
1 colher (sopa) de tomilho
1 colher (sopa) de semente de mostarda
1 colher (sopa) de alho em pó
1 colher (sopa) de cebola em pó
1/2 colher (sopa) de pimenta-de-caiena
1/2 colher (sopa) de pimenta calabresa
1/2 colher (sopa) de orégano

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes até ficar homogêneo

Molho de Fanta Laranja

1 xícara de refrigerante de laranja, usei Fanta
3 colheres de sopa de molho picante, usei o Red Hot de Frank
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de raspas de laranja
1 colher de chá de molho de soja
1/4 colher de chá de flocos de pimenta vermelha esmagados
1 colher de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

Em uma panela média, leve para ferver refrigerante de laranja, molho picante, açúcar mascavo, manteiga, raspas de laranja, molho de soja, flocos de pimenta vermelha e amido de milho. Reduza o fogo e cozinhe por cerca de 20 minutos ou até engrossar.

Dica: vai muito bem com frango a passarinho!

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Creme Azedo
Sour Cream

300g de creme de leite sem o soro
200g de cream cheese
Suco de 1 e 1/2 limões taiti
1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo:

No liquidificador coloque a batata e o sal e cubra com o azeite de oliva. Bata bem até ficar homogêneo e depois acrescente a fumaça líquida, o tofu, o açafrão e o sumo de limão.

Deixe a mistura ficar homogênea e vai acrescentando aos poucos o polvilho já misturado o doce e o azedo, batendo para incorporá-lo, até ficar no ponto de creme de queijo.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com



Creme Azedo com Cogumelos

3 colheres de sopa de molho inglês
3 colheres de sopa de mostarda dijon
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de pimenta preta
4 xícaras de cogumelos
2 colheres de sopa de manteiga
1/2 xícara de creme azedo
1 colher de sopa de molho inglês
Pimenta do reino

Modo de Preparo:

Para fazer molho de cogumelos derreta a manteiga em uma frigideira, coloque os cogumelos fatiados finos, em fogo baixo até ficar macio, adicione uma colher de vinho branco e molho inglês, no final coloque o creme de leite, mostarda dijón e o creme azedo. Tempere com sal e pimenta do reino.

Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com

Relish de Tomate

1 colher (sopa) de azeite
2 echalotas bem picadas
1 dente de alho amassado 50g de açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
500g de tomate maduro, firme, sem sementes, sem pele e cortado em cubos pequenos
2 colheres (sopa) de ketchup
1 colher (sopa) de maisena
¼ de colher (chá) de cominho moído
1 colher (chá) de mostarda de Dijon
Sal e pimenta-do-reino moída na hora

Modo de Preparo:

Numa panela, misture o suco de limão, a pasta de tamarindo, o molho de pimenta e o açúcar mascavo. Adicione o vinagre, mexa bem e deixe ferver. Apure por 5 minutos. Acrescente o gengibre, o sal e os temperos, misture bem e cozinhe por mais 5 minutos.

Dissolva a maisena em 2 colheres (chá) de água fria e adicione à mistura na panela. Deixe ferver por 1 minuto e acrescente os legumes. Apure em fogo brando por 3 minutos, até os legumes ficarem macios.

Relish de Tomate Picante

Adicione 2 pimentas vermelhas pequenas, sem sementes e picadas à echalota e ao alho no início da receita.

Relish de Tomate Picante

Misture 2 colheres (sopa) de iogurte grego, 2 colheres (sopa) de hortelã picada e 2 colheres (sopa) de coentro picado ao relish pronto.



Licenciado para - Janicleia Nunes da cruz - 43796267840 - Protegido por Eduzz.com