

MOLHOS REFINADOS PARA ESPETINHOS

INDICE

Molho de limão 3
Molho verde de alho 3
Molho indiano 4
Molho russo 4
Molho de queijo 5
Molho de tomate 5
Molho de curry 6
Chimichurri argentino 6
Maionese de leite c/ alho 7
Molho barbecue 7
Molho verde da chica 8
Molho de shoyu 8
Cheiro verde e tomate 9
Molho de alho especial 9
Molho vinagrete 10
Molho cremoso 10
Molho de pimenta 11
Molho pimenta biquinho 12
Molho pimenta vermelha 13
Molho pimenta verde 14
Molho chipotle 15
Molho de tomate picante 16
Molho barbecue c/ bacon 17
Molho barbecue c/ curry 18
Barbecue de mostarda 19
Catchup de goiabada 20
Molho de tomate assado 21
Molho de cebola 22
Molho de cenoura 22
Molho cremoso de avocado 23
Mostarda e mel 23
Molho de cheddar 24
Molho tártaro 24
Molho pesto 25
Molho de maracujá 25
Molho de cebola agridoce 26
Molho de kiwi 26

MOLHO DE LIMÃO



Ingredientes:

- 1 xícara de maionese
- 1 xícara de creme de leite
- 1 unidade de limão (só o suco)
- raspas de limão a gosto

Modo de Preparo:

1 - Misture todos os ingredientes com um mixer ou na mão mesmo.
2 - sirva como acompanhamento.

MOLHO VERDE DE ALHO



Ingredientes:

- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) salsa
- 1 colher (sopa) cebolinha
- 3 dentes médio de alho
- Sal a gosto
- Azeite a gosto

Modo de Preparo:

1 - Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o azeite, bata até que o alho triture.

2 - Com o liquidificador ainda ligado, vá adicionando aos poucos o azeite até que atinja a consistência desejada.

MOLHO INDIANO



Ingredientes:

- 1 vidro de 200 ml de leite de coco
- 1 colher (chá) de curry
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 xícara e 1/2 (chá) de suco de laranja
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

1 - Em uma panela coloque o leite de coco, o curry, o suco de laranja, o sal e o amido de milho. Misture tudo muito bem.

2 - Leve ao fogo médio, mexer até que o creme engrosse.
3 - Desligue o fogo, despeje em uma molheira.
Sirva gelado.

MOLHO RUSSO



Ingredientes:

- 1 xícara de ketchup
- 2 xícaras de maionese
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- pimenta do reino a gosto
- sal a gosto

Modo de Preparo:

1 - Bata todos os ingredientes no liquidificador por +/- 4 minutos.
2 - Sirva.

MOLHO DE QUEIJO



Ingredientes:

- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara de azeite
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 500 gramas de queijo coalho (cortado em cubinhos)
- Leite se achar necessário
- Ervas finas e orégano

Modo de Preparo:

1 - Corte o queijo em cubos pequenos e deixe no freezer por 30 minutos.
2 - Coloque no liquidificador o azeite de oliva, o creme de leite e uma colher de mostarda, vá adicionando o queijo aos poucos.
3 - No caso se o creme ficar muito grosso adicione um pouco de leite para chegar ao ponto.
4 - Coloque tudo numa travessa, acrescente orégano e as ervas finas.
5 - Leve a geladeira e deixe lá até a hora de servir.

MOLHO DE TOMATE



Ingredientes:

- 2 tomates
- 1 cebola media
- 2 colheres (sopa) maionese
- 2 colheres de vinagre
- sal e pimenta a gosto
- 1/2 dente de alho

Modo de Preparo:

Pique os tomates e a cebola no copo do liquidificador, acrescente o resto dos ingredientes e bata tudo até ficar uma mistura homogênea.

MOLHO DE CURRY



Ingredientes:

- 100 g de maionese
- 100 g de creme de leite
- 1 Colher de sopa de Mostarda
- Curry
- Sal
- Pimenta Branca

Modo de Preparo:
Bata tudo no liquidificador.

CHIMICHURRI ARGENTINO



Ingredientes:

- 1/2 cabeça de alho
- 1 maço de salsinha
- 2 xícaras de óleo
- 1 xícara de vinagre
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres de sopa de pimenta calabresa
- 1 xícara de água morna

Modo de Preparo:
1 - Picar com a faca os dentes de alho bem picadinho, logo lavar bem a salsinha, tirar os talos, e picar também.

2 - Em uma travessa misturar os demais ingredientes
e por último o alho e a salsinha.
3 - Guardar na geladeira em um vidro fechado.

MAIONESE DE LEITE C/ ALHO



Ingredientes:

- 100 ml de leite
- Óleo o quanto baste para dar ponto
- Sal a gosto
- 4 dentes de alho

Modo de Preparo:

1 - Coloque o leite no liquidificador e com ele ligado vá colocando o óleo até dar ponto (ficar firme).

2 - Retire do liquidificador e transfira para uma vasilha para ser temperado com o sal.
3 - Por último coloque os dentes de alho amassados e misture à mão muito bem.

MOLHO BARBECUE



Ingredientes:

- 1/4 xícaras de vinagre
- 1/4 xícaras de catchup
- 1 cravo
- 3 colheres de açucar
- 3 colheres de sobremesa de molho shoyu
- 2 colheres de azeite
- 1 alho batido
- 1 cebola
- 1 colher de sobremesa de suco de limão

Modo de Preparo:

1 - Refogue o alho e a cebola no óleo.
2 - Junte todos os outros ingredientes e espere encorporar.

MOLHO VERDE DA CHICA



Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 1 sachê de sazón verde (para salada)
- 1/2 cebola média
- 1 dente de alho
- 1/2 pimentão verde pequeno
- 2 folhas de alface
- cebolinha verde e salsinha a gosto
- folhas de coentro (opcional) pimentinha de cheiro a gosto
- sal a gosto
- 1/2 limão
- óleo de soja até o ponto de maionese

Modo de Preparo:

1 - Colocar todos os ingredientes no liquidificador, menos o óleo.
2 - Bater os ingredientes para misturá-los e acrescentar o óleo aos poucos (para não desandar) até dar o ponto de maionese.

MOLHO DE SHOYU



Ingredientes:

- 3 dentes de alho
- 3 rodelas de gengibre
- 1 copo americano de molho shoyu
- 1 colher de sopa de cebolinha picada

Modo de Preparo:

Amasse o alho e o gengibre juntos bem esmagados, acrescente o molho shoyu e sirva no churrasco.

CHEIRO-VERDE E TOMATE



Ingredientes:

- 2 xícaras de óleo
- 1/2 xícara de vinagre
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino
- 1 pimenta vermelha picadinha
- 5 dentes de alho
- 3 cebolas
- 2 colheres de cheiro verde
- 2 folhas de louro
- 2 tomates grandes e maduros
- 2 colheres de extrato de tomate
- 1 colher (sobremesa) de noz-moscada

Modo de Preparo:
1 - Bater tudo no Liquidificador.

MOLHO DE ALHO ESPECIAL



Ingredientes:

- 3 dentes de alho
- 1/2 pimentão verde
- 1 copo de leite
- Sal
- Óleo até dar ponto

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador todos os ingredientes exceto o óleo.

Experimente o sal e vá colocando o óleo (com o liquidificador ligado) até endurecer.

MOLHO VINAGRETE



Ingredientes:

- 1/2 xícara cha de vinagre
- 1 xícara chá de azeite
- 2 tomates sem semente em cubinhos
- 1 cebola grande em cubinhos
- 1/2 pimentão verde
- 1/2 xícara de cheiro verde
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

1 - Junte todos os ingredientes em um recipiente com tampa.
2 - Misture bem.
3 - Leve à geladeira por 2 horas, para definir bem o sabor.

MOLHO CREMOSO



Ingredientes:

- 1/2 copo de leite (mais ou menos 100 ml)
- 3 dentes de alho
- Sal a gosto
- Óleo até dar o ponto (2 xícaras)
- Orégano (1 colher de sopa)
- Tempero verde (salsa e cebolinha)

Modo de Preparo:

1 - Coloque no liquidificador o leite e o alho.
2 - Bata em alta velocidade e vá derramando um fio de óleo até que engrosse.
3 - Quando engrossar, acrescente o sal, o orégano, e o tempero verde e bata por mais alguns instantes.

MOLHO DE PIMENTA



Ingredientes:

- 150 g de pimenta dedo-de-moça
- 3 dentes de alho
- 1 cebola roxa pequena
- 60 ml de vinagre branco
- 15 ml de uísque ou vinho branco
- 60 ml de azeite de oliva
- 1/4 colher (chá) de noz moscada
- 1/2 colher (chá) de orégano
- 1 colher (chá) de sal
- 80 g de tomate pelado
- Uma pitada de açúcar

Modo de Preparo:

1 - Para preparar essa receita o ideal é usar luvas para não queimar as mãos.

2 - Lave bem as pimentas e seque, retire a parte verde do cabo, corte-as ao meio e usando uma faca raspe todas as sementes.

3 - Leve as pimentas ao fogo em uma panela com água e conte 3 minutos após levantar fervura. Escorra bem as pimentas e seque-as com papel toalha.

4 - Despeje o molho de pimenta em vidros esterilizados e guarde na geladeira. O ideal é deixar dois dias descansando antes de consumir, ele vai ficar ainda melhor.

MOLHO PIMENTA BIQUINHO



Ingredientes:

- 1 litro de pimenta biquinho em conserva peso drenado 450gr,
- 3 colheres (de sopa) de vinagre da própria conserva,
- 2/3 de xícara (de chá) de água
- 4 colheres (de sopa) de azeite
- 1 cebola grande em cubinhos
- 4 dentes de alho picadinhos
- 1 colher (de chá) de orégano
- 2 folhas de louro
- 2 colheres (de sopa) de açúcar mascavo
- Sal a gosto.

Modo de Preparo:

Escorra as pimentas, reservando 3 colheres do vinagre da conserva,
Bata as pimentas no liquidificador com o vinagre reservado e a água até virar um purê.

Em uma panela alta, no fogo médio, aqueça o azeite e acrescente a cebola e mexa até começar a dourar, junte o alho, refogando até dourar, e, em seguida, o purê de pimenta, o orégano, a folha de louro e o açúcar.

Abaixe o fogo e deixe o molho apurar com a panela semi tampada, mexendo de vez em quando para não pegar no fundo, até engrossar um pouco, ficando com a consistência de um molho de tomate (de 15 - 20 minutos).

Retire do fogo e deixe amornar,

Depois que estiver morninho, volte o molho para o liquidificador e bata novamente, passe o molho por uma peneira, vá apertando a poupa até que todo o suco passe pela peneira, adicione uma pitada de sal e transfira para um recipiente hermético, conserva bem por até 10 dias na geladeira.

MOLHO PIMENTA VERMELHA



Ingredientes:

- 4 Pimentas Vermelhas Sem Sementes
- 300ml de vinagre
- 250ml de óleo
- 2 Colheres (de sopa) de Extrato de Tomate
- 1 Cebola
- 3 Dentes de alho
- 2 Folhas de louro
- 4 Cravos
- 1 Colher (de café) de Açúcar
- Noz moscada a gosto
- 1 Colher (de café) de Sal

Modo de Preparo:

Num liquidificador adicione, o óleo, o vinagre, as folhas de louro, os cravos, os dentes de alho, o açúcar, a noz moscada, a cebola, o estrato de tomate e a cebola.

Bata até obter um creme homogêneo.

Utilizando uma frigideira, leve ao fogo baixo até começar a ferver. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Após esfriar é só guardar em um pote com tampa.

Receita pronta, é só servir!! Bom apetite.

MOLHO PIMENTA VERDE



Ingredientes:

- 200g de Pimenta Cambuci (sem o cabo)
- 1 Xícara (de chá) de Cheiro Verde
- 1 Xícara (de chá) de Óleo
- 1 Xícara (de chá) de Água
- 1 Colher (de café) de Sal (ou a gosto)
- 3 Folhas de Louro
- 1 Xícara (de chá) de Vinagre
- 1 Colher (de sopa) de Açúcar
- 3 Dentes de Alho
- 1 Cebola
- 4 Cravos

Modo de Preparo:

Coloque em um liquidificador as pimentas, o cheiro verde, as folhas de louro, os dentes de alho, o açúcar, o sal, o cravo, a cebola, a água, o vinagre e o óleo.

Bata até ficar homogêneo.

Coloque o molho em uma panela e leve ao fogo (sempre mexendo). Quando levantar fervura, continue mexendo por mais 2 minutos e desligue o fogo.

Espere esfriar e coloque em recipientes (esterilizados).
Molho de pimenta pronto, é só servir e bom apetite!

O tempo de preparo depende do fogo utilizado

MOLHO CHIPOTLE



Ingredientes:

- 1 Xícara (chá) de Maionese
- 1 Pitada Cominho (a gosto)
- 1 Pitada Tomilho (a gosto)
- 1 Colher (chá) Paprica Doce
- 2 Colheres (chá) Açúcar
- ½ Colher (chá) Sal
- 1 Dente de Alho Médio (triturado)
- ½ Colher (chá) Vinagre Vinho Branco (ou suco de limão)
- ½ Colher (chá) Molho de Pimenta Chipotle (caso queira pode por mais)
- 1 Colher (chá) Água

Modo de Preparo:

Em um recipiente adicione 1 xícara de chá de maionese, tempere com uma pitada de cominho e uma pitada de tomilho, 1 colher de chá de paprica doce, 2 colheres de chá de açúcar, ½ colher de chá de sal, 1 dente de alho triturado, ½ colher de chá de vinagre branco e ½ colher de chá de molho de pimenta chipotle e misture bem.

Adicione 1 colher de chá de água e misture novamente.

Cubra com plástico filme e deixe gelar por pelo menos 30 minutos antes de servir e aproveite!

MOLHO DE TOMATE PICANTE



Ingredientes:

- Azeite de oliva: 2 colheres de sopa
- Alho: 2 dente(s)
- Pimenta calabresa: 1/2 colher de chá
- Vinho tinto: 2 colheres de sopa
- Tomate pelado picado: 1 lata(s)
- Sal: 1/2 colher de chá

Modo de Preparo:

- Em uma panela pequena e que tenha tampa, coloque o azeite e os dentes de alho descascados (pode colocar os dentes de alho inteiros mesmo, não precisa picar) e frite até o alho ficar dourado. Neste momento, retire a panela do fogo, misture a pimenta calabresa e deixe o azeite esfriar um pouco.

- Em seguida, adicione o vinho (tenha cuidado, como o azeite esta quente, pode ser que respingue gordura).

- Quando parar de respingar, volte a panela para o fogo e adicione os tomates enlatados e o sal.

- Deixe levantar fervura, e depois abaixe o fogo para o mínimo, tampe a panela e cozinhe por 10 minutos.

- Passados os 10 minutos, coloque o molho em uma tigela refratária e deixe esfriar. Remova os dentes de alho e prove o tempero, se desejar, adicione mais um pouco de sal.

- Pode ser servido quente ou frio.

MOLHO BARBECUE C/ BACON



Ingredientes:

- 50 g de bacon picado
- 1 cl sopa de azeite de oliva
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 xíc de ketchup
- 1 cl sopa de açúcar mascavo
- 1 cl sopa de melado
- 1 cl sopa de vinagre
- 2 cl chá de mostarda
- 1/2 cl chá de cominho em pó
- 1/2 cl chá de páprica picante
- pimenta do reino a gosto
- 4 cl sopa de água

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite e frite o bacon até dourar bem
Adicione a cebola e o alho e cozinhe por cinco minutos

Junte todos os ingredientes

Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos
Se engrossar demais, adicione mais água

Peneire o molho

Bata parte do bacon com o molho em um processador (opcional)

Sirva com costelas assadas.

MOLHO BARBECUE C/ CURRY



Ingredientes:

- 30g – 2 colheres de sopa picada de salsão fresco
- 30g – 1/2 xícara de chá de salsinha fresca picada, só as folhas
- 80g – 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo
- 10g – 1 colher de sopa de curry em pó
- 170g – 1 unidade pequena de Ketchup Hellmann's

Modo de Preparo:

Corte o salsão em tirinhas e depois repique com a faca, bem picadinho mesmo. E reserve.

Retire os talos da salsinha, fique só com as folhas e pique-as finamente, cerca de 1/2 xícara de chá de salsinha fresca picada, só as folhas.

Em uma panela média, coloque a salsinha picadinha
Salsão picado e 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo.

Junte 1 colher de sopa cheia de curry em pó e 1 unidade pequena de Ketchup Hellmann's, 170g.

Misture os ingredientes, leve essa panela ao fogo baixo, para apurar o sabor dos ingredientes e reduzir até engrossar.
Cerca de 3 a 5 minutos, até que o molho 'desgrude 'do fundo da panela, desligue o fogo, coloque-o em um bowl e leve a geladeira para esfriar.

BARBECUE DE MOSTARDA



Ingredientes:

- 1 xícara (de chá) de mostarda amarela
- 1/4 de xícara (de chá) de mel
- 1/4 de xícara (de chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (de chá) de vinagre de maçã
- 1 colher (de chá) de molho de pimenta chipotle
- 2 colheres (de chá) de molho inglês
- 1 dente de alho em cubos muito pequenos
- sal e pimenta

Modo de Preparo:

Mega fácil, misture todos os ingredientes,

leve para a geladeira para repousar por 24 horas.

Quando for servir esquente até ficar morno e sirva sobre carnes assadas ou grelhadas

CATCHUP DE GOIABADA



Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) Ketchup Hellmann’s
- 40g goiabada
- 1 colher (sopa) cachaça
- 1/2 dente de alho picado
- 1 colher (sopa) cebola picada
- 1/2 colher (sopa) de azeite

Modo de Preparo:

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.

Adicione a goiaba e refogue.

Deixe cozinhar por 3 minutos.

Adicione a cachaça e flambe ou cozinhe por mais 3 minutos.

Acrescente o Ketchup Hellmann’s e cozinhe por mais 15 minutos ou até obter a consistência desejada.

Processe em um liquidificador ou triture com ajuda de um mixer.

Leve à geladeira por 2 horas.

Sirva em seguida.

MOLHO DE TOMATE ASSADO



Ingredientes:

- 3 kg de tomates italianos maduros

- 8 dentes de alho
- 1/3 de xícara (de chá) de azeite
- 1/3 de xícara (de chá) de manjericão

- sal e pimenta moida na hora

Modo de Preparo:

Pré aqueça o forno em 180°C

Lave e corte os tomates ao meio, coloque com a parte cortada para baixo na assadeira, um ao lado do outro sem sobrepor,

Sobre os tomates coloque os dentes de alho descascados e cortados ao meio, as folhas de manjericão e regue com azeite, tempere com sal e pimenta

Leve ao forno até que seus tomates estejam dourados, tudo bem se der uma queimadinha, esta parte ajuda o molho com o sabor defumado, eu deixei meus tomates por 3 hora mas pode ser que demore até 4 horas, depende do seu forno

Deixe amornar, liquidifique e guarde em um pote hermético, conserve na geladeira por 5 dias ou no freezer por 30.

MOLHO DE CEBOLA



Ingredientes:

- 3 cebolas médias cortada em fatias
- 1 colher (de sopa de vinagre de maçã,
- 1 colher (de sobremesa) de orégano seco
- sal e azeite o quanto baste

Modo de Preparo:

1 - Coloque as cebolas cortadas em uma panela, cubra com água e leve ao fogo até ferver, escorra a agua quente e coloque imediatamente em uma bacia de água gelada (esta parte é muito importante para que a cebola continue crocante.

2 - Coloque em um refratário e tempere com o sal, o orégano e o vinagre, mexa bem para distribuir os temperos e complete com o azeite até que estejam todas as fatias em contato com o azeite.

MOLHO DE CENOURA



Ingredientes:

- 1 Cenoura picada
- ½ Xícara (de chá) de azeite
- ¼ Xícara (de chá) de molho shoyu
- ½ Xícara (de chá) de vinagre
- Sal a gosto
- 1 Cebola picada
- 1 Tomate picado
- 1 Caldo de carne sabor picanha

Modo de Preparo:

Em um liquidificador adicione a cenoura, o tomate, o azeite, o shoyu, o vinagre, a cebola, o sal e o caldo de carne. Bata até formar um creme homogêneo. Por se tratar de um molho natural deve ser consumido em até 2 dias!

MOLHO CREMOSO DE AVOCADO



Ingredientes:

- 2 avocados pequenos sem casca e caroço amassados
- 1/4 de xícara (de chá) de azeite
- 1/2 limão
- 1 colher (de sopa) de mostarda amarela
- Sal e pimenta para temperar
- alho e cebolinha opcional.

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes (exceto a cebolinha) no liquidificador ou em um copo de mixer e batata até que todos os ingredientes estejam bem misturados e sem pedaços de nenhum ingrediente, decore com a cebolinha fatiada.

MOSTARDA E MEL



Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de mel
- 2 colheres de chá de vinagre de maçã ou de vinho branco
- 1 pitada de páprica doce ou picante (pode usar pimenta caiena)
- Pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparo:
Misture tudo numa vasilha até ficar uma mistura bem homogênia.
sirva em todos os lanches e saladas de sua preferência.

MOLHO DE CHEDDAR



Ingredientes:

- 1 Xícara (de chá) de Creme de Leite Fresco
- 150 g de Queijo Cheddar
- 1 Colher (de sopa) de Manteiga Pimenta do Reino a gosto
- Sal a gosto

Modo de Preparo:
Leve uma panela ao fogo, coloque a manteiga e deixe derreter. Acrescente o creme de leite e deixe começar a ferver. Em seguida adicione o queijo cheddar, mexa até que o queijo derreter no creme de leite. Adicione o sal e a pimenta do reino. Misture bem e retire do fogo. Prato pronto é só servir e bom apetite!

MOLHO TÁRTARO



Ingredientes:

- ½ Xícara (de chá) de Picles em Conserva picado
- 2 Colheres (de sopa) de Maionese
- ¼ Xícara (de chá) de Creme de Leite
- ½ Limão espremido
- 2 Colheres (de sopa) de Mostarda
- 1 Colher (de sopa) de Ketchup
- ¼ Xícara (de chá) de Cheiro Verde
- Sal a gosto
- 2 Colheres (de sopa) de Mostarda

Modo de Preparo:
Em um recipiente adicione, o picles, o creme de leite, o ketchup, a maionese, a mostarda, i limão e o sal. Misture bem. Acrescente o cheiro verde e misture até obter consistência.

MOLHO PESTO



Ingredientes:

- ½ Xícara (de chá) de Manjericão fresco
- ½ Xícara (de chá) de Azeite
- ¼ Xícara (de chá) de Nozes
- ½ Xícara (de chá) de Queijo Parmesão ralado
- Alho a gosto
- Pimenta do Reino a gosto
- Sal a gosto

Modo de Preparo:
Coloque em um copo de mixer (pode ser utilizado liquidificador ou processador de alimentos) o azeite, as nozes, o manjericão, o parmesão, o alho, a pimenta do reino e o sal.
Bata todos os ingredientes juntos até obter um creme homogêneo.
Prato pronto é só servir e bom apetite!

MOLHO DE MACARUJÁ



Ingredientes:

- Suco concentrado de 2 maracujás
- 2 potes de maionese grandes
- 20 gotas de adoçante ou mel
- água (se precisar)
- Salsinha, cebolinha e pimenta (se preferir poder ser o tempero da sua preferência)

Modo de Preparo:
Bata os 2 maracujás e passe na peneira para extrair o suco, transfere o suco para uma vasilha de vidro ou plástico, acrescente ao pouco a maionese e as gotas de adoçante até chegar numa mistura homogênea.

Caso fique firme demais acrescente água, umas 2 a 5 colheres de sopa, caso estiver ácido (azedo) acrescente mais adoçante até ao ponto de não sentir mais o acido do maracujá, acrescente a salsinha, cebolinha e a pimenta (de sua preferência, moída ou malagueta).

MOLHO DE CEBOLA AGRIDOCE



Ingredientes:

- 10 cebolas roxas médias
- 1/2 lata de vinho tinto seco
- 1/2 xícara de açúcar
- 4 colheres de sopa de manteiga

Modo de Preparo:
Cortar as cebolas em pétalas.

Modo de Preparo:
Derreter a manteiga em uma panela.
Reforgar a cebola na manteiga até dourar.
Adicionar o açúcar mexendo lentamente em fogo baixo até derreter.
Adicionar o vinho tinto e mexa até ferver.
Aguarde esfriar e sirva em uma molheira para acompanhar de preferência uma picanha suculenta.

MOLHO DE KIWI



Ingredientes:

- 150 Ml Azeite
- Suco De Um Limão
- 4 Kiwi Descascados
- 2 Colheres De Sopa De Salsa Picada
- Sal A Gosto

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador o Azeite, Salsa, Limão, e o Kiwi até ficar homogêneo. Prove e ajuste o Sal se necessário.