

Molho de Pimenta para Feijoada



Feijoada sem este molho não é feijoada de verdade.
Fácil de fazer, não há desculpa para deixá-lo de fora.

Ingredientes da 1ª Opção

- 2 xícaras de caldo do cozimento do feijão
- 1 xícara de salsa
- 1/2 xícara de cebolinha
- 2 tomates
- Pimenta dedo-de-moça

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e coloque em molheira própria.

Pique os tomates bem miudinho.

Poderá substituir a pimenta dedo-de-moça por outra de sua preferência.

Ingredientes da 2ª Opção

- 1 xícara (chá) de caldo de feijão ou da feijoada
- ½ pimentão vermelho picado
- 1 cebola média picada
- 3 colheres (sopa) de cheiro verde picado
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 pimentas dedo-de-moça picada, sem as sementes

Modo de Preparo

1. Em panela pequena, coloque as pimentas, cubra com água e deixe ferver um pouquinho.
2. Escorra a água, coloque no processador com pouco de caldo de feijão até misturar bem.
3. Depois de pronto, retire e misture os outros ingredientes e o restante do caldo de feijão aquecido.

São Paulo, SP, 30 Junho de 2015

Mkmouse