



## 📌 Molho Picante de Pimentas Vermelhas Frescas

*Transforme suas pimentas em um condimento vibrante e cheio de sabor que vai dar um toque especial aos seus pratos!*

### 📌 Ingredientes Identificados:

- Pimentas Vermelhas Frescas - em bom estado, prontas para usar

📌 *Com um ingrediente tão versátil, vamos criar um molho incrível!*

### 📌 Ingredientes da Receita (para 3 pessoa/pessoas, como condimento):

---

250g de pimentas vermelhas frescas (ex: dedo-de-moça, caiena, ou outra de sua preferência) - cerca de 10 a 15 unidades médias

1/2 xícara de vinagre de álcool ou maçã

1/4 xícara de água

2 colheres de sopa de açúcar (ajuste a gosto, para equilibrar a acidez)

1 colher de chá de sal (ajuste a gosto)

2 dentes de alho médios, picados

1 colher de sopa de azeite de oliva ou óleo vegetal

📌 *Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

### 📌📌 Modo de Preparo:

---

Preparo adaptado ao seu nível: Sei cozinhar

Lave bem as pimentas. Com cuidado, retire os talos. Se quiser um molho menos picante, remova também as sementes e as membranas brancas internas (use luvas para evitar irritação). Pique as pimentas grosseiramente.

Em uma panela média, aqueça o azeite em fogo médio. Adicione o alho picado e refogue por cerca de 1 minuto, até ficar levemente dourado e aromático.

Acrescente as pimentas picadas à panela e refogue por mais 3 a 5 minutos, mexendo ocasionalmente, até que comecem a amolecer.

Junte o vinagre, a água, o açúcar e o sal. Misture bem e deixe levantar fervura. Reduza o fogo para o

mínimo e cozinhe por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que as pimentas estejam bem macias e o líquido tenha reduzido um pouco, criando uma consistência mais densa.

Retire a panela do fogo e deixe a mistura amornar por alguns minutos.

Transfira a mistura para um liquidificador. Bata até obter um molho homogêneo e liso. Se preferir um molho com pedacinhos, bata menos. Se desejar uma textura super lisa, passe o molho por uma peneira fina após bater.

Prove e ajuste o tempero, adicionando mais sal, açúcar ou vinagre, se necessário, para equilibrar o sabor.

Despeje o molho em um recipiente de vidro esterilizado e com tampa. Deixe esfriar completamente antes de refrigerar.

## ▣ Tempo de Preparo

Mais de 1 hora (Cerca de 40 minutos de preparo ativo + tempo de resfriamento)

## ▣ Rendimento

Serve 3 pessoa/pessoas como condimento (rende aproximadamente 250-300ml de molho)

## ▣ Equipamentos

Você vai usar: Fogão, Liquidificador, Panela média, Recipiente de vidro com tampa

## ⚠ Observações

Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma. Lembre-se de usar luvas ao manusear pimentas picantes para evitar irritação na pele e nos olhos.

## ▣ Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver vinagre de álcool, pode usar vinagre de vinho branco ou suco de limão fresco para a acidez - a função é a mesma, mas o sabor pode variar sutilmente.

Para versão mais leve: Reduza a quantidade de açúcar ou substitua por um adoçante natural, como xilitol, ajustando a quantidade.

Para intensificar o sabor: Adicione um pedacinho de gengibre fresco ralado ou uma pitada de cominho em pó junto com o alho no refogado.

Para um molho defumado: Use pimentas defumadas ou adicione uma pitada de páprica defumada.

▣ *Dica do Chef*: Este molho pode ser armazenado na geladeira por até 2-3 semanas. Para prolongar a vida útil, você pode congelá-lo em porções pequenas em forminhas de gelo e depois transferir para um saco ziplock. Ele é perfeito para acompanhar carnes grelhadas, ovos, sanduíches ou para dar um toque picante a molhos e sopas!