

Patê de Pimentão Vermelho



Ingredientes: 1 quilogramas de pimentão vermelho limpo
1 chávena de molho de tomate
2 unidade de pimenta vermelha
2 colher de sopa de orégano
2 colher de sopa de colorau
2 unidade de dentes de alho
0 totaste de azeite
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Bater no liquidificador o pimentão, molho de tomate, alho, pimenta, colorau, sal, orégano. Em uma panela colocar os ingredientes já batido levar ao fogo cozinhar por 15 minutos. Deixe esfriar, misture o azeite. Colocar em vidro. Conservar em geladeira.

Sugestões Adicionais: