Molhos

MASSA DE PIMENTÃO

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
3 Doses

INGREDIENTES

- 1,3 KG PIMENTO VERMELHO LIMPO
- 350 GR DE SAL
- 100 GR DE ALHOS SECOS DESCASCADOS
- AZEITE

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar 1,2 lt de água.
2. Colocar a panela de vapor com os pimentos.
3. Programar steam P1 40 minutos.
4. Deixar arrefecer.
5. Colocar na taça a lamina picadora com os alhos 20 seg. / vel 10 verificar se necessário repetir.
6. Juntar sal e pimentos cozidos a vapor 2 minutos vel 12.
7. Colocar em frascos esterilizados e virar com a tampa para baixo durante dois dias. Guardar após aberto colocar no frigorífico.
9. Sugestão da Helena Tomás colocar azeite por cima da massa após colocar no frasco...para a próxima coloco...Obrigado...