

Molho de Piri-Piri

INGREDIENTES PARA 4 FRASCOS DE 330 ML

150g de malaguetas secas
8 dentes de alho esmagados
4 folhas de louro cortadas ao meio
e sem o veio central
4 colheres de chá de sal
Azeite q.b.
160 ml de whisky



Tempo de preparação: 2 minutos

Custo: 6.50 € | Custo por frasco: 1.60 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/molho-piri-piri-42943/>

PREPARAÇÃO

1. Em frascos de vidro com cerca de 330 ml cada, divida as folhas de louro, os dentes de alho, as malaguetas, o sal e o whisky.

Por fim, acabe de encher os frascos com azeite.

Tape e agite ligeiramanete.

2. Guarde os frascos em local seco e fresco durante 15 minutos.

Passados os 15 dias está pronto a utilizar.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!