



Molho tailandês de pimenta agridoce

Por Guerschman_denise





- 150 gramas de pimentas vermelhas sem sementes cortada em tirinhas
- 1 xícara + 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 1/2 xícara de água
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1/2 xícara + 1 colher de vinagre (de maçã ou de vinho branco)
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 dentes de alho fatiados

Modo de Preparo

- 1 Junte a pimenta, os dentes de alho, o vinagre, uma xícara de açúcar, e uma de água na panela.
- 2 Deixe ferver, abaixe o fogo e deixe aprurar bem.
- 3 Acrescente as duas colheres de sopa de amido de milho dissolvidas em meia xícara de água.
- 4 Misture bem.
- 5 No fim, acrescente duas colheres de sopa de açúcar e uma de vinagre.
- 6 Receita adaptada, elaborada, executada e fotografada por mim.