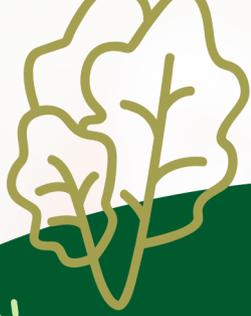


# RECEITAS DE PIMENTAS





# Molho de Pimenta Vermelha Tradicional

## Ingredientes

- 200g de pimenta dedo-de-moça
- 1 xícara de vinagre de maçã
- 1/2 xícara de água
- 2 dentes de alho
- 1/2 cebola picada
- Sal a gosto

## Preparando

Retire as sementes das pimentas para reduzir a ardência. Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma mistura homogênea. Cozinhe em fogo baixo por 10 minutos, deixe esfriar e armazene em um vidro esterilizado. Tempo de curtição: 7 dias.





# *Pimenta em Conserva com Vinagre*



## *Ingredientes*

- *100g de pimenta dedo-de-moça*
- *100g de pimenta malagueta*
- *200ml de vinagre de vinho branco*
- *1 colher (sopa) de sal*

## *Preparando*

Lave bem as pimentas e coloque-as inteiras em um pote de vidro esterilizado. Cubra com o vinagre e adicione o sal. Feche bem e deixe curtir por pelo menos 10 dias antes de consumir. Tempo de curtição: 10 dias.



# Molho de Pimenta com Manga

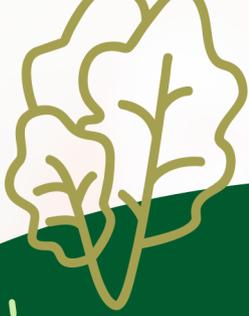
## Ingredientes

- 1 manga madura
- 5 pimentas dedo-de-moça
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/4 de xícara de vinagre de maçã



## Preparando

Descasque e corte a manga. Bata a manga, as pimentas, o açúcar, o sal e o vinagre no liquidificador até formar um molho homogêneo. Armazene em vidro esterilizado. Tempo de curtição: 7 dias.



# Molho de Pimenta com Alho

## Ingredientes

- 10 pimentas dedo-de-moça
- 3 dentes de alho
- 1/2 xícara de vinagre de vinho branco
- 1 colher (chá) de sal



## Preparando

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar por 10 minutos. Armazene em um pote de vidro esterilizado. Tempo de curtição: 5 dias.



# Conserva de Pimenta com Limão



## Ingredientes

- 200g de pimenta biquinho
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de sal

## Preparando

Lave bem as pimentas e coloque-as em um vidro. Misture o suco de limão, a água e o sal e despeje sobre as pimentas. Feche bem e deixe curtir por 7 dias. Tempo de curtição: 7 dias.



# Molho de Pimenta com Gengibre

## Ingredientes

- 200g de pimenta dedo-de-moça
- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado
- 1/2 xícara de vinagre de maçã
- 1 colher (chá) de sal



## Preparando

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um molho liso. Cozinhe em fogo baixo por 10 minutos. Armazene em um pote de vidro e deixe curtir. Tempo de curtição: 7 dias.



# Conserva de Pimenta com Ervas



## Ingredientes

- 100g de pimenta dedo-de-moça
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de tomilho
- 1 xícara de vinagre branco
- 1 colher (chá) de sal

## Preparando

Coloque as pimentas inteiras e as ervas em um pote de vidro. Cubra com o vinagre e adicione o sal. Feche o pote e deixe curtir. Tempo de curtição: 15 dias.



# Molho de Pimenta com Maracujá

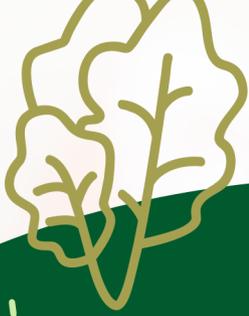
## Ingredientes

- Polpa de 1 maracujá
- 5 pimentas dedo-de-moça
- 1/2 xícara de vinagre de maçã
- 1 colher (sopa) de açúcar



## Preparando

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Leve ao fogo e deixe reduzir por 10 minutos. Tempo de curtição: 5 dias.



# *Pimenta em Conserva com Azeite*



## *Ingredientes*

- *100g de pimenta malagueta*
- *1 xícara de azeite*
- *2 dentes de alho*

## *Preparando*

Lave as pimentas e coloque-as em um vidro. Aqueça o azeite com os dentes de alho até soltar o aroma e despeje sobre as pimentas. Tempo de curtição: 10 dias.



# Molho de Pimenta com Cenoura

## Ingredientes

- 100g de pimenta dedo-de-moça
- 1 cenoura média
- 1/2 cebola
- 1/2 xícara de vinagre de maçã



## Preparando

Cozinhe a cenoura até ficar macia. Bata com os outros ingredientes no liquidificador até formar um molho homogêneo. Tempo de curtição: 7 dias.

# AGRADECIMENTOS



Gostaria de expressar minha profunda gratidão a todos que tornaram possível a realização deste eBook. Primeiramente, um agradecimento especial a você, leitor, por dedicar seu tempo e atenção a esta obra. Sua curiosidade e interesse são a razão pela qual este livro foi escrito. Agradeço também a todos os que me apoiaram durante este processo, sejam familiares, amigos ou colegas, por suas palavras de encorajamento e paciência ao longo da jornada. Seu suporte foi fundamental para a conclusão deste projeto. À equipe editorial e de design, minha sincera gratidão por transformar palavras em algo visualmente atraente e de fácil leitura. Sua dedicação ao detalhe fez toda a diferença. Por fim, gostaria de agradecer a todos que, de alguma forma, compartilharam seu conhecimento e inspiração, ajudando a moldar as ideias contidas neste eBook. Este livro é um reflexo de muitas mãos e mentes que, juntas, criaram algo especial. A todos vocês, meu mais profundo obrigado!

AUTOR: CARLOS AUGUSTO