



Molho Agridoce de Goiabada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola (picada)	meia unidade pequena	50 g
Alho (picado)	4 dentes	12 g
Água	2 xícaras e meia	500 ml
Extrato de tomate Ajinomoto®	meia xícara (chá)	100 g
Molho inglês	meia xícara (chá)	100 ml
Gengibre (ralado)	1 colher (chá)	5 g
Pimenta calabresa (em flocos)	meia colher (chá)	1 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	1 pitada	0,2 g
Vinagre de maçã	4 colheres (sopa)	60 ml
AJI-SAL® PROFISSIONAL	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer.

Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione o alho e refogue por mais 1 minuto. Acrescente o Extrato de Tomate Ajinomoto® e cozinhe por 1 minuto, ou até mudar de cor.

2. 2. Junte a água e a goiabada, e mexa por 2 minutos, ou até que a goiabada se dissolva. Acrescente o molho inglês, o gengibre, a pimenta calabresa, a pimenta-do-reino, o vinagre e o AJI-SAL® Profissional, e misture. Após a fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 15 minutos, ou até o molho encorpar. Retire do fogo e sirva em seguida.