



# RECEITAS DA FIA

## Molho Barbecue

[www.receitasdafia.com/receitas/molho-barbecue](http://www.receitasdafia.com/receitas/molho-barbecue)

Aprenda a fazer essa receita de molho barbecue caseiro que combina muito bem com carnes assadas e lanche, é super fácil, rápido e todos vão adorar.

Molho Barbecue

 30 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 colher (sopa) de [azeite](#)
- 1/2 [cebola](#) picadinho
- 1 dente de [alho](#) espremido
- 2 colher (sopa) de [açúcar mascavo](#)
- 2 colheres (sopa) de [mostarda](#)
- 3 colheres (sopa) de [vinagre de álcool](#) ou [vinagre de maçã](#)
- 1 xícara (chá) de [molho de tomate](#)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 [cravo-da-índia](#)
- 1 colher (sopa) de [molho inglês](#)
- 1 pitada de [pimenta-do-reino](#)
- 1/2 colher (chá) de [sal](#)

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Coloque as duas colheres de sopa de açúcar mascavo e a mostarda.
3. Em fogo baixo, mexa sempre para que o molho vá ficando bem homogêneo
4. Acrescente o restante dos ingredientes e por último, coloque o molho de tomate, cozinhe em fogo bem baixo.
5. Tempere com sal e mexa até engrossar
6. Retire o cravo, transfira para o recipiente de sua preferência e sirva.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)