

# MOLHOS



## MOLHOS

Nada melhor de final de semana do que comer um delicioso hambúrguer. Se você quer deixar o lanche ainda mais caseiro e saboroso, separamos **molhos para lanches** que não podem faltar na sua mesa:



### **Catchup**

Quem não gosta de colocar catchup no lanche? E caseiro é ainda mais gostoso pois não leva conservantes.

### **Molho caseiro**

#### **Ingredientes**

- 5 kg de tomates lavados;
- 1 e 1/2 xícara de vinagre de cidra ou branco;
- 2 dentes de alho amassados;

- 3 colheres de sopa de açúcar mascavo;
- 1 colher de sobremesa de sal;
- 1 colher de chá de cravo;
- 1/2 colher de chá de semente de mostarda moída;
- 1 colher de chá de pimenta em grão moída;

### **Modo de preparo**

Em um liquidificador, bata os tomates cortados e sem sementes. Coloque a mistura em uma panela em fogo médio até reduzir o volume da polpa.

Em outra panela, coloque o vinagre, os dentes de alho, o sal, a pimenta-moída, o cravo, o açúcar mascavo e mexa bem. Transfira esse conteúdo para a panela do tomate e deixe por 3 horas.

Coloque o molho em potes de vidro e deixe-os em 15 minutos no banho-maria. Espere esfriar e deixe 5 horas na geladeira. Assim, a **receita do catchup** caseira está pronta para o consumo.



## Maionese

A maionese normalmente é passada no pão em grandes quantidades ou colocada em um potinho ao lado dos lanches. Além de usá-la no hambúrguer pode ser usado também em outros pratos.

### Ingredientes:

- 2 gemas de ovo
- 2 colheres de vinagre
- 1 colher de suco de limão
- 2 colherinhas de mostarda
- 1 colherinha de sal
- 3 dentes de alho ralados
- 1 pitada de açúcar
- Pimenta a gosto
- 2 xícaras de óleo

### Modo de preparo:

**Num processador de alimentos ou liquidificador**, coloque as gemas, o vinagre, o suco de limão, o alho, o açúcar e a mostarda. Processe todos os ingredientes e, aos poucos, adicione o óleo. É importante ir adicionando o óleo aos poucos para não estragar a receita.

Quando a maionese tiver formado; experimente e adicione sal e pimenta a gosto. Se ela tiver ficado muito firme, você pode adicionar **1 ou 2 colheres de água morna** e processar novamente.

Guarne num pote dentro da geladeira. Tenha em mente que você usou ovos frescos, por isso é recomendado **consumir a maionese rápido**.



## **Mostarda**

Com um gosto um pouco mais ardido, a mostarda faz sucesso com pessoas que gostam do lanche mais picante. A receita leva pimenta a gosto, coloque sua quantidade ideal e aproveite.

## **Molho para carne**

### **Ingredientes**

- 1 1/2 colher de sopa de limão
- 3 1/2 colheres de sopa de mostarda
- 9 colheres de sopa de creme de leite
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta-do-reino a gosto

### **Modo de preparo**

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture bem até atingir um tom homogêneo.



### **Maionese de hamburgueria**

Quer substituir a receita tradicional de maionese por uma com mais temperos? A maionese verde é ideal para isso e muito saborosa.

### **Como fazer maionese verde**

#### **Ingredientes**

- 2 xícaras de maionese
- sal
- 3 colheres de sopa de cebolinha e salsinha picadas
- 1 colher de café de alho picado

#### **Modo de preparo**

Coloque a maionese no liquidificador junto com o alho, o sal, a cebolinha e a salsinha. Bata tudo até ficar homogêneo. Despeje em um recipiente. Pronto, sua maionese verde de hamburgueria está pronta para servir.



### **Molho tártaro**

O molho tártaro pode complementar o sabor da maionese. Além dos lanches, ele também pode ser servido com peixe.

### **Ingredientes**

- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de cebola picada
- 1 colher de mostarda
- 2 colheres de sopa de pickles ou pepino picados
- ½ colher de salsinha picada
- 3 colheres de sopa de maionese

### **Modo de preparo**

Em uma tigela, coloque o creme de leite sem soro, a maionese, a salsinha, a cebola, a mostarda, o pickles ou o pepino e misture bem. Se a consistência ficar muito grossa, bata no liquidificador.



### **Molho barbecue**

O molho barbecue é um dos preferidos da galera, ele complementa o sabor do lanche dando um gostinho agridoce ao prato.

### **Molho caseiro**

#### **Ingredientes**

- 4 colheres de sopa de azeite
- ½ cebola ralada
- ½ xícara de molho tomate
- ½ xícara de catchup
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 1/2 limão
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1 colher de sopa de mostarda
- 3 colheres de sopa de mel

### **Modo de preparo**

Em uma panela, coloque o azeite, refogue a cebola, acrescente o molho de tomate, o catchup, uma pitada de pimenta-do-reino, uma pitada de sal e deixe cozinhar no fogo baixo durante 5 minutos.

Em seguida, acrescente o suco, o limão, o vinagre, o molho inglês, a mostarda e mexa bem. Deixe no fogo por mais 5 minutos. Coloque o molho em uma tigela e acrescente mel. Despeje em um pote e coloque na geladeira. Está pronto para usar.