

Molho de melancia (substitui o extrato de tomate)

Ingredientes:

- 1 kg de melancia
- 1 molho de salsa
- 2 pimentões
- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de maizena
- 1/2 copo de água
- sal, óleo
- 1 folha de louro e temperos diversos.

Modo de Preparo: Bater no liquidificador toda a parte vermelha da melancia junto com as sementes. Passar na peneira (use a parte branca em doce ou ensopadinho). Refogar o alho e a cebola no óleo.

Cozinhar o suco da melancia, juntando o pimentão, o sal, os temperos e a salsa picadinha. Diluir a maizena em 1/2 copo de água e despejar sobre a mistura, mexendo sempre para não encaroçar.