

Molho de Melancia

Ingredientes

- *¼ de melancia*
- *2 colheres de sopa de maisena*
- *3 xícaras de chá de tomate maduro picado*
- *1 xícara de chá de cebola picada*
- *5 colheres de sopa de óleo de soja*
- *1 dente de alho*
- *1 tablete de caldo de carne*
- *1 sachê de molho de tomate*
- *Pimenta do reino (opcional) a gosto*
- *Sal a gosto*
- *Cheiro-verde a gosto*
- *Orégano a gosto*

Modo de Preparo

- Bater a polpa de melancia no liquidificador. Reservar na geladeira.
- Picar os tomates e a cebola.
- Em uma panela, aquecer o óleo e acrescentar a cebola, o alho, o caldo de carne, os tomates e os ingredientes restantes.
- Dissolver a maisena em um copo de suco de melancia.
- Juntar ao restante do suco e colocar no molho.
- Deixar apurar (conferir o sal).
- Colocar sobre as panquecas.