

# MOLHO DE TOMATE CERQUEIRA CESAR

## INGREDIENTES

3 latas de tomate pelado  
1 cebola  
3 dentes de alho  
1 colher (sopa) de orégano  
1/2 cenoura ralada  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
3 folhas de louro  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 colher (sopa) de extrato de tomate  
20 folhas pequenas de manjeriço

## MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em cubinhos pequenos (estilo brunoise)  
Rale a cenoura no ralo fino  
Amasse o alho  
Bata os tomates no liquidificador e reserve  
Encha com água filtrada umas das latas  
Em fogo médio, refogue por 2 minutos a cebola  
Adicione a cenoura e o alho  
Adicione o orégano e o louro  
Adicione o extrato de tomate e refogue por mais 2 minutos  
Coloque o sal  
Adicione o tomate batido e deixe cozinhar em fogo baixo por 1 hora com a panela tampada  
Após 1 hora no fogo, adicione a água que estava na lata e deixe por mais 20 minutos em fogo médio, com a panela tampada  
Adicione o manjeriço e deixe cozinhar por mais 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11827-molho-de-tomate-cerqueira-cesar.html>