MOLHO AO SUGO DA TIA MARCELLINA

INGREDIENTES

2 Embalagens de 520 g, de purê de tomate (passata)

2 colheres de sopa cheias de massa de tomate

5 cenouras

1 maço de cheiro verde (salsa e cebolinha)

3 ramos de sálvia ou manjericão

3 folhas de louro

sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e lave o cheiro verde e a sálvia ou manjericão e o louro. Amarre (com barbante ou linha) tudo junto, formando um maço. Se chama "Bouquet Garni". Reserve.

Em uma panela, coloque o purê de tomates, a massa de tomates e acrescente 3-4 copos de água, e as cenouras (limpas e cortadas em pedaços).

Mergulhe o "Bouquet Garni" no líquido, e cozinhe em fogo brando por 40 minutos, ou até que as cenouras fiquem macias.

Retire o "Bouquet Garni", retire a panela do fogo e processe o conteúdo todo (inclusive as cenouras), no liquidificador. Adicione o sal e a pimenta do reino.

Volte para a panela e vá cozinhando, em fogo brando, mexendo de vez em quando, até engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13074-molho-ao-sugo-da-tia-marcellina.html