

SALSA LEVEMENTE DOCE

INGREDIENTES

800 g de tomates cortados em cubos ou 1 lata de tomate cortado no molho em conserva

400 g de molho de tomate

3 talos de aipo cortados

1 pimentão cortado

2 cebolas cortadas

2 dentes de alho picados

1 a 3 pimentas dedo-de-moça cortadas

1/4 xícara (chá) de vinagre de maçã

1/4 xícara (chá) de suco de limão

2 a 4 colheres (chá) de coentro (opcional)

1/3 xícara (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, misture os tomates, molho de tomate, aipo, cebola, alho, pimentão e pimentas.

Espere ferver a água dos vegetais e cozinhe por 5 minutos ou até a cebola ficar translúcida/transparente.

Em seguida, adicione o açúcar, vinagre, sal, suco de limão e coentro.

Cozinhe em fogo médio-baixo e mexa frequentemente por 45 minutos ou até a salsa estar reduzida e com consistência grossa a gosto.

Espere a salsa esfriar para realçar o sabor.

Sirva com tortillas, tacos, fajitas, quesadillas, enchiladas ou burritos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15509-salsa-levemente-doce.html>