

MOLHO DE TOMATE RÁPIDO

INGREDIENTES

2 kg de tomates maduros - italiano ou débora
1 cebola grande
4 dentes de alho
2 colheres de chá de sal
azeite para refogar
orégano, salsinha, cebola, alho e salsa em flocos, pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte os tomates e remova o cabo, não tire a pele e nem as sementes.
Refogue a cebola e o alho e coloque todos os ingredientes na panela de pressão elétrica.
Deixe 20 minutos na pressão.
Bata com mixer e peneire para retirar as sementes e cascas.
Esterilize 2 vidros com água quente de aproximadamente 700 ml, fervendo as tampas metálicas.
Retire a água quente, coloque o molho e feche.
Esperar esfriar e guarde na geladeira por 15-30 dias, e pode utilizar o molho nas suas receitas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15670-molho-de-tomate-rapido.html>