

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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