

MOLHO TOMATE HOTTI

INGREDIENTES

1 cebola pequena
3 dente de alho pequeno
7 tomate médios
3 folhas de louro
albahaca (manjeriçãõ)
açúcar
sal
pimenta-do-reino
pimenta calabresa
cebolinha
azeite ou óleo

MODO DE PREPARO

Corte os tomates em pequenos pedaços sem retirar semente e a casca.

Bata no liquidificador.

Amasse o alho e corte a cebola bem picada.

Refogue o alho e a cebola com panela a temperatura média com duas colheres de azeite.

Acrescente o tomate batido, mexa para que não grude o alho no fundo da panela.

Com fogo baixo acrescente 3 folhas de louro.

Acrescente a cebolinha picada, a pimenta calabresa a gosto e a albahaca (manjeriçãõ) a gosto.

Acrescente também a pimenta-do-reino e o sal a gosto.

Acrescente uma colher de sopa de açúcar cheia, para diminuir a acidez.

Mexa aos poucos até que o molho incorpore e escureça a cor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17115-molho-tomate-hotti.html>