

MOLHO PARA MASSAS

INGREDIENTES

azeite

1,5 kg tomate italiano

2 cebolas

6 dentes de alho

1 cenoura ralada

manjeriçã

sal

pimenta-do-reino

2 potes de cream cheese

MODO DE PREPARO

Coloque água para ferver e, quando estiver fervendo, acrescente 1,5 kg tomate italiano.

Deixe fervendo por 15 minutos, retire da água e tire parcialmente a pele dos tomates.

Bata no liquidificador os tomates com a semente (sem água).

Numa panela, refogue no azeite 2 cebolas e 6 dentes de alho grandes bem picadinhos.

Acrescente 1 cenoura bem ralada, refogue bem, acrescente o manjeriçã desidratado, o tomate batido, pimenta-do-reino e sal.

Deixe apurar em fogo baixo por aproximadamente 3 horas com a panela tampada.

Acerte o sal e acrescente o cream cheese até ficar uma cor alaranjada.

Vá experimentando até ficar no ponto, sem ficar enjoativo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18032-molho-para-massas.html>