

MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

6 tomates maduros
1 1/2 cebola branca
1 dente de alho
1 1/2 colher de manteiga ou margarina
1 tablete de caldo de galinha
1/2 xícara de catchup
1/2 caixa de creme de leite.
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte os tomates, retire as sementes e reserve.

Lave os tomates para retirar o resto das sementes.

Em uma panela, coloque a margarina, a cebola cortada em pedaços médios e o dente de alho cortado em pedaços.

Deixe a cebola dourar bem, sempre mexendo.

Adicione o sal e o caldo de galinha e misture.

Coloque os tomates e deixe cozinhar, sempre mexendo aos poucos.

Coe as sementes e adicione o caldo a panela, adicione também o catchup.

Deixe cozinhar um pouco e desligue o forno.

Deixe esfriar um pouco e coloque o creme de leite.

Misture e depois bata tudo no liquidificador.

Está pronto, serve para qualquer tipo de massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18123-molho-vermelho.html>