

MOLHO DE TOMATE (CASEIRO)

INGREDIENTES

2 kg de tomates Débora ou italiano bem maduros

sal a gosto

manjericão (um punhado)

2 conchas de azeite extravirgem

5 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates e as folhas de manjericão.

Seque as folhas de manjericão com papel-toalha.

Corte as tampas do tomate.

Corte os tomates em 4 partes, na vertical, como se fosse pétalas de rosas.

Coloque os tomates em uma panela bem grande.

Leve ao fogo baixo, por 15 minutos, mexendo de vez em quando.

Em outra panela, coloque as duas conchas de azeite.

Corte os dentes de alho na vertical, fatiando-os (o alho vai ajudar a tirar a acidez do molho).

Coloque o alho junto com o azeite, acenda o fogo (baixo) e deixe o alho dourar.

Quando o alho estiver dourado, misture as folhas de manjericão e apague o fogo.

Após deixar os tomates por 15 minutos, eles vão ficar mais macios e fáceis de separar a pele da polpa.

Separe a polpa do tomate utilizando um passador de tomates ou um ralador.

Agora, misture a polpa de tomate ao azeite, alho, manjericão e sal a gosto (eu recomendo uma colher de chá).

Deixe ferver em fogo médio por até 2 horas, mexendo de vez em quando, com a panela destampada. Desta forma, toda a água do tomate vai embora e o molho fica mais polpudo e saboroso.

Pronto, agora delicie-se com este maravilhoso molho de tomates

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18985-molho-de-tomate-caseiro-2.html>