

MOLHO TOLENTINO

INGREDIENTES

2 cebolas

1 colheres (sopa) de azeite

3 a 4 tomates maduros com ou sem sementes

1 ramo de alho poró

1 xícara de molho shoyu ou inglês

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o azeite e cebola picada até dourar.

Acrescente o tomate e tire do fogo, reserve.

Em outra panela, derreta a manteiga e torre a farinha de trigo, não deixe queimar ou escurecer.

Espere esfriar a farinha torrada e acrescente o molho shoyu ou inglês.

Dissolva bem e acrescente aos outros ingredientes já refogados, deixe cozinhar por mais 3 a 4 minutos até engrossar.

Tire do fogo e acrescente o alho poró.

Mexa bem e sirva em qualquer prato de massas ou na cobertura de carnes rocambole e saladas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19635-molho-tolentino.html>