

EXTRATO DE TOMATE CASEIRO

INGREDIENTES

9 tomates maduros

azeite

1 cebola roxa

1 colher de chá de açúcar

2 colheres de chá de sal

MODO DE PREPARO

Retire a pele dos tomates, corte ao meio, retire as sementes e corte em cubinhos.

Em uma panela grande, aqueça o azeite e doure a cebola.

Acrescente os tomates picados, sal, açúcar e cozinhe em fogo alto por 15 minutos, mexendo de vez em quando para não queimar.

Retire do fogo, deixe esfriar, depois bata em um liquidificador ou processador.

Volte ao fogo baixo e prove para ver se está bom de sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20476-extrato-de-tomate-caseiro.html>