

MOLHO DE TOMATE CASEIRO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 kg de tomates maduros, sem pele e sementes e picados (aproximadamente)

2 dentes de alho amassadinhos

5 colheres de azeite

1 cebola média picada

1 colher (sobremesa de erva-finhas) opcional

2 colheres (sopa) de açúcar (para retirar a acidez dos tomates)

1 colher de (sobremesa) de amido de milho

1/2 copo de água filtrada para ajudar a bater os tomates no liquidificador (aproximadamente)

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador: tomates, água, amido de milho, cebola, açúcar e as ervas finas, bata bem.

Numa panela grande, coloque 3 colheres de azeite e frite o alho.

Coloque o conteúdo do liquidificador e deixe ferver, mexendo sempre até que fique com consistência cremosa.

Tempo aproximado de 20 minutos.

Tempere com sal e pimenta (opcional).

Deixe esfriar, coloque o restante do azeite e misture bem.

Coloque em frasco bem limpo e seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20653-molho-de-tomate-caseiro-do-lucio-cezar.html>