

KETCHUP ARTESANAL

INGREDIENTES

3 tomates bem maduros
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de vinagre branco
1/2 cebola
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tira a pele dos tomates, corte em cubos grossos junto com a cebola e 1/2 xícara de água e leve ao fogo para cozinhar.

Quando o tomate começar a se desmanchar, adicione no liquidificador e bata bem.

Caramelize o açúcar com o vinagre branco, depois acrescente a mistura do liquidificador na panela.

Ponha uma a duas pitadas de sal e deixe cozinhar por até 20 minutos.

Mexa as vezes para não grudar, até que o molho reduza e engrosse.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21309-ketchup-artesanal.html>