

MOLHO DE TOMATE CASEIRO E TEMPERADO

INGREDIENTES

1 kg de tomate

3 cebolas

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de colorau

1 colher (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de orégano

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata a metade dos tomates com o colorau e o amido de milho.

A outra metade dos tomates tire o miolo e bata junto com a primeira metade.

Pique os tomates e reserve.

Leve o líquido batido em fogo baixo, por cerca de 30 minutos, mexendo bem.

Frite com margarina, a cebola, alho e após dourar acrescente o tomate picado e os demais temperos.

Adicione o líquido que está em cozimento aos poucos e continue mexendo até encorpar.

!

http://melhoresreceitasdainternet.blogspot.com.br/2016/08/molho-de-tomate-caseiro_5.html

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21344-molho-de-tomate-caseiro-e-temperado.html>