

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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