

MOLHO DE TOMATES ITALIANO DELÍCIA

INGREDIENTES

- 2 cebolas picadas
- 4 dentes grandes de alho
- 2 colheres (sopa) de massa de tomate
- 2 sachês de molho de tomate pomarola
- 6 tomates sem pele e sem sementes
- 1 copo (americano) de azeite de oliva extra virgem
- 1 e 1/2 (sopa) de manjeriço
- 1 colher (sopa) de óregano
- 1 tablete de tempero
- 1/2 copo (americano) de suco natural de laranja

MODO DE PREPARO

Em uma panela, despeje o azeite e doure as cebolas, depois adicione o alho e refogue até dourar um pouco.

Adicione a massa de tomate e deixe fritar por alguns minutos mexendo.

Coloque os tomates e deixe cozinhar por uns 5 minutos com um pouco de água.

Adicione os sachês e se necessário despeje um pouco de água de novo.

Deixe cozinhar por uns 15 minutos em fogo brando e mexa de vez em quando.

Coloque o manjeriço e o orégano, mexa um pouco pra misturar ao molho e desligue o fogo, depois adicione o suco de laranja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22039-molho-de-tomates-italiano-delicia.html>