

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 manjericão

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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