

MOLHO DE TOMATE CASEIRO À MODA ITALIANA

INGREDIENTES

15 tomates médios maduros

2 cebolas médias

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de sal

1 colher (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de colorau

manjeriço a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os tomates e com faça riscos verticais com uma faca.

Em seguida, coloque-os em uma panela com água bem quente e deixe por 5 minutos.

Retire a água e deixe o tomate esfriar.

Quando esfriar, retire a pele do tomate e bata no liquidificador.

Passa o extrato do tomate na peneira e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo e refogue a cebola e o alho no azeite.

Acrescente o colorau, o tomate, o manjeriço, o orégano, o tomilho, o cominho, a manjerona, o sal, o açúcar, a salsinha e a cebolinha.

Deixe refogar até levantar fervura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22120-molho-de-tomate-caseiro-a-moda-italiana.html>