

MOLHO DA VÓ IRMA

INGREDIENTES

1 lata de 130 g de extrato de tomate

1 cebola média

1 vidro de molho de tomate

1 lata de creme de leite de 300 g

leite a gosto

azeite a gosto

temperos e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, coloque a lata de creme de leite para gelar.

Pique a cebola em quadrados médios e frite-a no azeite em fogo alto/ médio, sem deixar dourar.

Coloque o extrato de tomate e misture.

Na mesma lata do extrato de tomate, encha de leite e coloque na panela.

Misture bem e deixe tudo homogêneo.

Em seguida, adicione o molho de tomate.

Continue misturando para que a água no molho evapore e engrosse.

Quando estiver com uma consistência de ketchup, desligue o fogo e continue misturando, para o molho perder ainda mais água.

Com o creme de leite gelado, tire o soro e derrame sobre o molho.

Coloque o sal e temperos que desejar (indico salsinha e cebolinha).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22160-molho-da-vo-irma.html>