

# CATCHUP ARTESANAL

## INGREDIENTES

2 tomates grandes  
2 colheres (sopa) de vinagre branco  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1/4 de cebola  
gengibre a gosto  
sal a gosto  
1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo a água e o tomate cortado sem pele e sem sementes juntamente com o gengibre picado e a cebola.

Após cozido, bata no liquidificador e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo e caramelize o açúcar com o vinagre branco e acrescente o tomate batido e uma pitada de sal.

Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Você pode usar ervas ou pimenta a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22187-catchup-artesanal.html>