

CATCHUP ARTESANAL

INGREDIENTES

2 tomates grandes
2 colheres (sopa) de vinagre branco
2 colheres (sopa) de açúcar
1/4 de cebola
gingibre 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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