

MOLHO DE TOMATE ITALIANO PARA PIZZA

INGREDIENTES

10 tomates italianos médios (sem pele e sem sementes)

1 cebola grande

2 dentes de alho

10 folhas de manjericão fresco

1 e 1/2 colher (chá) de sal

1 colher (chá) rasa de açúcar branco

2 colheres (sopa) de azeite

pimenta-do-reino preta e pimenta rosa moídas na hora (ao gosto)

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o alho.

Utilize o corte Brunoise (cubinhos) para a cebola, o tamanho dos cubos não precisa ser muito pequeno.

Retire a pele e as sementes do tomate.

Para retirar a pele de maneira rápida e fácil, espete o tomate num garfo e vá girando sobre a chama de uma boca do fogão até que a pele comece a rachar.

Espere o tomate esfriar e puxe, a pele sairá facilmente.

Numa panela em fogo médio coloque o azeite e doure a cebola.

Quando a cebola estiver ficando transparente, adicione o alho.

Quando o alho estiver dourado, adicione os tomates sem pele e sem sementes e a metade das folhas de manjericão e deixe cozinhar até que os tomates comecem a derreter, mexendo para não queimar.

Quando os tomates estiverem começando a derreter, coloque o conteúdo da panela no liquidificador, adicione o restante das folhas de manjericão e bata até obter a textura desejada.

Após bater, coloque o molho na panela para cozinhar em fogo médio.

Adicione o sal, o açúcar (para tirar a acidez do tomate) e as pimentas (ao gosto) moídas na hora.

Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos e seu molho estará pronto para ser utilizado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24617-molho-de-tomate-italiano-para-pizza.html>