

MOLHO DE TOMATE COM ERVAS E MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1,5 kg de tomate picado em pedaços grandes
- 1 cebola grande
- 1 colher (sopa) de alho picado
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 2 colheres (sopa) de manjericão fresco picado
- 1 colher (sopa) de tempero chimichuri
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata os pedaços de tomate aos poucos em um liquidificador com a função pulsar, para que eles ainda se mantenham em pedaços.

Não é necessário separar as sementes.

Aqueça o óleo em uma panela grande e doure o alho.

Adicione a cebola e aguarde até dourá-la.

Adicione o tomate batido e o sal, sempre misturando de vez em quando.

Quando ferver, adicione os demais ingredientes, mas apenas 1/2 colher de açúcar, e refogue por cerca de 30 minutos até que o molho esteja mais espesso.

Experimente o molho conforme ele é refogado e, se for necessário, adicione mais açúcar aos poucos até que a acidez esteja neutralizada.

Cuidado para não adoçar o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26570-molho-de-tomate-com-ervas-e-manjericao.html>