MOLHO PARA MASSA

INGREDIENTES

4 dentes de alho

1 cebola roxa (grande)

2 tomates maduros

4 pimentas-de-cheiro

1/2 pimentão

coentro

1 colher de chá de orégano

2 caldos de carne

2 sazón para massas

1 caixa de creme de leite

1 embalagem de extrato de tomate

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite.

Depois de refogado, acrescente os tomates, as pimentas, o pimentão, o coentro, o orégano, os caldos de carne, o sazón e 300 ml de água.

Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por alguns minutos.

Depois de cozidos, leve-os ao liquidificador e acrescente o creme de leite e o extrato de tomate.

Bata por alguns minutos e está pronto seu molho para massas.

Este molho tem durabilidade de 10 dias na geladeira.

Pode ser usado em macarrão, lasanha, panqueca, pizza, etc.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29696-molho-para-massa.html