

FALSO MOLHO DE TOMATE (BETERRABA E CENOURA)

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 cenouras, descascadas e cortadas em pedaços médios
- 1 beterraba pequena, descascada e cortada em pedaços médios
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picado
- 2 colheres de sopa molho shoyu
- 3 copos de água
- 1 pitada de noz-moscada
- sal marinho a gosto
- 1 xícara de salsa fresca picada (usei coentro)
- 4 castanhas do Brasil (Pará)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, na panela seca, sem água e sem óleo, até ficar bem dourada e cremosa.

Acrescente o mínimo de água para refogar.

Se o fundo da panela começar a escurecer, não se preocupe, ele irá limpar naturalmente.

Despeje o restante da água e o alho, deixe ferver, acrescente a cenoura, a beterraba, o sal e a noz moscada.

Cozinhe com a panela semi-tampada, com fogo baixo, até os vegetais ficarem bem macios.

Bata tudo no liquidificador e devolva para a panela.

Acrescente o shoyu, o azeite e a salsa (gosto de ver seus pedacinhos ainda verdes no molho, por isso só acrescento no final, mas se preferir pode bater).

Cozinhe por mais 5 minutos, sempre acrescento um pouco mais de água.

Corte as castanhas em tiras compridas para polvilhar por cima, criando um falso parmesão crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30164-falso-molho-de-tomate-beterraba-e-cenoura.html>