

# MOLHO ALL'ARRABIATA

## INGREDIENTES

2 kg de tomates maduros  
200 g de pimenta dedo-de-moça  
200 ml de azeite de oliva extra virgem  
4 dentes de alho  
sal (a gosto)  
manjeriço (a gosto)

## MODO DE PREPARO

### PELAR OS TOMATES:

Pelar os Tomates: Remova a parte branca de cima do tomate com uma faca e faça uma cruz no fundo do tomate. Leve o tomate para a água fervente por 2 minutos, remova o tomate e coloque em uma tigela com água gelada. Remova a pele do tomate puxando pelas pontas formadas pela cruz. Remova as sementes e o meio branco do tomate e separe.

### MOLHO:

Molho: Pique as pimentas tomando cuidado para remover todas as sementes e o meio branco, lave as pimentas. Em uma panela adicione o azeite e os 4 dentes de alho, inteiros. Espere o azeite aquecer um pouco e adicione os tomates e 80% das pimentas. Deixe ferver por 50 minutos, mexendo de vez em quando para não deixar o tomate queimar no fundo da panela. Caso o molho fique muito espesso, vá acrescentando água quente. Acrescente sal ao decorrer da fervura. Ao final dos 50 minutos acrescente o resto das pimentas para dar mais aroma ao molho. Deixe por mais 10 minutos no fogo e remova os dentes de alho. Desligue o fogo e passe o molho por uma peneira, não bata o molho no liquidificador pois batendo a pimenta pode deixar o molho muito ardido. Volte ao fogo para engrossar o molho caso deseje um molho mais grosso. Acrescente água caso queira um molho mais suave. Adicione um pouco de manjeriço e sirva junto da massa.