

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)

manjericão (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 manjericão e sirva junto da massa.