

MOLHO DE BETERRABA COM CENOURA (FALSO MOLHO DE TOMATE)

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de azeite
2 cenouras grandes cortadas em rodelas
1 beterraba média cortados em pedaços médios
1 cebola picada
4 dentes de alho picados
1 colher de sopa de vinagre
3 colheres de sopa de shoyu
600 ml de água
orégano a gosto
louro a gosto
2 colheres de chá de sal ou a gosto
manjeriço fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite em uma panela de fundo grosso em fogo médio. Adicione a cebola e o alho e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 5 minutos, até que as cebolas fiquem translúcidas.

Adicione a cenoura, a beterraba, a água, o orégano, a folha de louro, sal, manjeriço e tampe a panela.

Deixe ferver.

Em seguida, abaixe o fogo e cozinhe por cerca de 30 minutos, até que os vegetais estejam bem macios.

Bata a mistura com um mix, processador ou liquidificador e ajuste o tempero se necessário.

Adicione a outra metade do manjeriço picado e leve ou fogo por mais 5 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34228-molho-de-beterraba-com-cenoura-falso-molho-de-tomate.html>