

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

manjericão 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, manjericão 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 manjericão picado e leve ou fogo por mais 5 minutos e sirva.

©2026 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>