MOLHO CREMOSO DE TOMATE SECO E SÁLVIA

INGREDIENTES

10 tomates secos hidratados

1 cebola pequena

4 dentes de alho

1 colher (sopa) de mateiga

um pouco de azeite

creme de leite a gosto

requeijão a gosto

sálvia fresca ou desidratada

sal ou tempero completo a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o alho e o tomate seco bem pequeninho e reserve

Em uma panela, derreta a margarina e o azeite e em seguida, coloque a cebola e o alho

Acrescente o tomate seco picadinho e a sálvia e mexa bem

Na sequência, acrescente o creme de leite (ou nata) e o requeijão

Coloque sal ou o tempero completo a seu gosto

Mexa bem

Experimente

Antes de servir, confira o sal e bom apetite

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3556-molho-cremoso-de-tomate-seco-e-salvia.html