

MOLHO DE TOMATE CASEIRO – PASSO A PASSO

INGREDIENTES

PARTE 1:

Parte 1: 4 kg de tomates tipo italiano, sem casca e cortados ao meio

2 cebolas cortadas em 4

5 dentes de alho inteiros

sal a gosto

1 colher (de chá) de açúcar

PARTE 2:

Parte 2: 2 colheres (de sopa) de azeite

3 dentes de alho amassados

1 cebola bem picadinha

folhas de manjeriço (opcional)

MODO DE PREPARO

Faça um corte em formato de cruz na parte de baixo do tomate.

Coloque em uma panela com água fervente e deixe por cerca de 30 segundos a 1 minuto.

Retire os tomates da panela e mergulhe-os em uma vasilha com água e gelo.

Remova a pele dos tomates e corte-os ao meio.

Coloque os tomates numa panela grande, em fogo baixo, junto com as 2 cebolas e os 5 dentes de alho.

Acrescente sal e açúcar e misture.

Deixe a panela tampada, cozinhando por aproximadamente 1 hora e vá mexendo de vez em quando (não precisa colocar nada de água na panela, pois os tomates vão amolecer e soltar bastante líquido).

Bata tudo no liquidificador, peneire e reserve.

Aqueça o azeite na panela, frite o alho e a cebola picados e coloque o molho. Em fogo baixo, deixe o molho apurar/cozinhar até atingir a consistência desejada.

Acerte o sal e, caso goste, coloque o manjeriço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36348-molho-de-tomate-caseiro-passo-a-passo.html>