

MOLHO DE TOMATE DU'CHEF

INGREDIENTES

- 2 kg de tomates bem maduros (os mais molinhos e vermelhos possíveis)
- 500 ml de água, ou a gosto (se os tomates soltarem muito sugo não utilize a água)
- folhas de manjericão a gosto
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar (para cortar o acido)
- salsa natural (salsinha)
- 1 cebola grande cortada em pedacinhos
- azeite extra virgem (mais ou menos 3 colheres, ou o que baste)

MODO DE PREPARO

- Lave os tomates, e deixe-os de molho por 10 minutos na água com água sanitária, para uma melhor higienização.
- Após os 10 minutos escorra a água e lave os tomates novamente em água corrente.
- Pegue os tomates um a um e corte-os ao meio.
- Retire as sementes e disponha os tomates no liquidificador.
- Bata até que esteja em forma de molho e reserve.
- Em uma panela coloque o azeite, a cebola e de uma pré-refogada, de forma que a cebola não tome tonalidade.
- Adicione o molho dos tomates batidos no liquidificador.
- Adicione o sal, o açúcar, a salsinha, o manjericão e a água se necessário.
- Deixe cozinhar até encorpar por mais ou menos 30 minutos ou mais, em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37074-molho-de-tomate-duchef.html>