

# MOLHO DE TOMATE LIGHT CASEIRO

## INGREDIENTES

5 tomates cozidos sem pele

4 dentes de alho amassados

2 cebolas médias roxas raladas

7 g de tempero granulado meu segredo maggi

2 colher de azeite chilli (apimentado)

estrágão moído a gosto

orégano a gosto

5 gotas de zero-cal

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o tomate por 10 minutos.

Quando abrir a pele, retire com uma escumadeira.

Jogue o tomate em água gelada e escorra.

Retire a pele dos tomates.

Bata os tomates no liquidificador e reserve.

Em uma panela coloque o azeite e refogue o alho, a cebola, o tempero MAGGI e o estrágão.

Por último coloque o tomate liquidificado e mexa.

Cozinhe por 10 minutos.

Durante o cozimento coloque o Zero-cal e o orégano.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37565-molho-de-tomate-light-caseiro.html>