

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)
estragão 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 estragão.
Por último coloque o tomate liquidificado e mexa.
Cozinhe por 10 minutos.
Durante o cozimento coloque o Zero-cal e o orégano.
Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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