

MOLHO DE TOMATES EM PEDAÇOS AO SUGO

INGREDIENTES

1 kg de tomates italianos bem maduros

3 colheres (sopa) de azeite de boa qualidade

1 cebola média picada bem miúda

1 dente de alho pequeno amassado

1 pitada de orégano

1 caldo de galinha

1 colher (sopa) de salsinha com cebolinha

2 folhas de louro

2 colheres (sopa) de extrato de tomate de boa qualidade(eu uso @Elefante)

Manjericão a gosto

Pimenta-do-reino branca a gosto

200 ml de água fervente para apurar

MODO DE PREPARO

Primeiro você terá que tirar a casca dos tomates.

Lave os tomates e retire o cabinho junto com a pequena parte branca de cima.

No biquinho de baixo faça um corte de aproximadamente 2 cm superficialmente com faca afiada em forma de cruz.

Ferva uma quantidade de água que dê para imergir 3 tomates de cada vez.

Coloque em uma bacia separadamente uma quantidade de água gelada que dê para imergir também 3 tomates.

Quando a água estiver fervendo mergulhe os 3 tomates e deixe-os lá por 1 minuto.

Retire com o auxílio de uma escumadeira e deite-os na bacia com água gelada imediatamente e também deixe por 1 minuto.

Agora retire-os da água gelada e você verá que a pele começa a soltar, assim solte-a por inteiro.

Vá separando os tomates já sem pele e fazendo com os próximos o mesmo processo.

Depois de feito isso, retire as sementes.

Refogue no azeite a cebola e o alho e coloque os tomates.

Vá mexendo com fogo bem baixo para não queimar até os tomates virarem um purê.

Acrescente os demais ingredientes e vá colocando os 200 ml de água fervente aos poucos para ir apurando.

Ao final prove o sal, se estiver um pouco ácido (tomate muito maduros do tipo italiano geralmente não precisam de açúcar pois seu paladar já é adocicado e menos ácido)coloque uma pitada de açúcar e retire as folhinhas de

louro.

Esse molho não precisa ser engrossado com maisena ou farinha de trigo, ele fica muito encorpado.

Seu sabor é maravilhoso, semelhante ao de cantinas.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37703-molho-de-tomates-em-pedacos-ao-sugo.html>