

MOLHO MASTER CELMO

INGREDIENTES

- 2 tomates grandes
- 1 cebola média
- 3 dentes de alho
- sal a gosto
- 1 xícara de chá de molho pronto de tomate tradicional
- 2 colheres vinagre
- 1 colher de café de manjeriço desidratado
- 1/2 xícara de água
- 2 colheres de sopa de manteiga (tipo) margarina

MODO DE PREPARO

- Derreta a manteiga
- Doure a cebola e o alho (picados em pedaços pequenos).
- Junte o tomate (também picado) e o manjeriço.
- Deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos.
- Acrescente o vinagre, a água e o molho pronto.
- Acerte o sal.
- Deixe cozinhar até obter a textura de seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42689-molho-master-celmo.html>