

## MOLHO DE TOMATE AO SUGO

### INGREDIENTES

2 kg de tomates maduros

1 cebola média

3/4 de xícara de chá de azeite

sal a gosto

manjericão (opcional)

### MODO DE PREPARO

Corte os tomates ao meio e tire o "umbigo" coloque na panela e leve ao fogo (sem óleo e sem tempero), mexa sempre para não grudar.

Cozinhe por mais ou menos 30 minutos, quando estiver bem dissolvido coloque no liquidificador e bata por 8 a 10 segundos, não deixe triturar a semente.

Passe pela peneira e reserve o molho peneirado.

Coloque a cebola no liquidificador com um pouquinho de água e bata até triturar.

Coloque o azeite na panela e deixe esquentar, ponha a cebola triturada e deixe fritar um pouco, depois coloque o tomate peneirado, sal quanto baste e mexa bem, deixe o molho cozinhar por mais ou menos 30 minutos em fogo baixo.

Se quiser pode colocar folhas de manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44064-molho-de-tomate-ao-sugo.html>