

# MOLHO DE TOMATES CASEIRO E TRADICIONAL

## INGREDIENTES

1 kg de tomates maduros bem maduros

azeite para dourar o alho

1 colher de sopa de alho picado colher rasa

sal

1 colher de chá de açúcar para tirar a acidez do molho

pimenta do reino

manjericão desidratado.

azeitonas verdes de preferência sem caroço, pode ser com recheio de pimentão ou cenoura.

## MODO DE PREPARO

Despelar os tomates.

Para despelar os tomates o método mais simples é, colocá-los em aguá fervente até que a pele rache, assim que isso acontecer retire um por um e tire a pele dele ainda quente debaixo da torneira pra não se queimar.

Com os tomates já sem pele, abra os no meio e retire as sementes e coloque-os em um liquidificador.

Bata até obter um "suco de tomate".

Adicione o azeite espere esquentar e adicione o alho para dourar.

Acrescente o "suco de tomate", deixe que ele cozinhe.

Adicione o Sal, o açúcar e os demais condimentos.

Deixe ferver até que fique com uma coloração vermelha mais escura, e adicione as azeitonas, e o molho está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45434-molho-de-tomates-caseiro-e-tradicional.html>