

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

manjeriço 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 água 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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