

MOLHO DE TOMATE CASEIRO (PARA CONGELAR)

INGREDIENTES

- 1,5 kg de tomate bem maduro cortado em cubos
- 1 cebola média picada em cubos
- 1 dente médio de alho cortado em 4
- 1 pitada de açúcar
- sal a gosto
- temperos também a gosto, mas prefiro temperar antes do uso

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates, corte em 8 partes e coloque na panela de pressão (com semente e pele).

Coloque também a cebola, o alho, o sal e o açúcar.

Feche a panela de pressão e deixe cozinhar por 15 minutos (após o apito da panela).

Ao acabar o tempo da pressão, abra a panela e despeje todo o conteúdo no liquidificador.

Bata tudo até obter um creme pastoso.

Peneire bem todo o líquido e despeje na panela novamente para poder apurar a água e engrossar o molho. Normalmente faço isso no fogo médio por 15 minutos.

Deixe esfriar, coloque em potinhos na quantidade que normalmente se usa em uma porção (para 250 g de macarrão eu uso 200 ml de molho) e leve ao congelador.

Esta quantidade me rende uns 6 potinhos de 200 g.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50196-molho-de-tomate-caseiro-para-congelar.html>