

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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