

MOLHO DE CALABRESA À MODA DA DANI

INGREDIENTES

1 lata de tomate pelado
3 peças de calabresa fininha
1 cebola ralada (do tamanho que preferir)
4 colheres de sopa rasa de alho
2 colheres de sopa de caldo de pimenta
Salsinha picada a gosto
Cebolinha verde picada a gosto
Sal a gosto
Molho de tomate tradicional
1 cálice de vinho branco seco ou tinto seco
4 colheres de sopa de azeite de oliva
1 cálice de água se necessário
3 pitadas de orégano

MODO DE PREPARO

Pegue as calabresas, retire a pele em volta e fatie como gostar, eu procuro fazer fatias finas, porém não muito finas, para que elas não se desmanchem durante o preparo.

Leve para panela, coloque 2 fios de azeite para que não grudem e dê uma fritada até que dourem um pouco.

Logo após acrescente o alho e frite junto, assim junte a cebola ralada.

Frite tudo, após coloque o tomate pelado grosseiramente picado e o cálice de vinho, deixe tudo dar uma fervida, se ficar grosso aconselho que acrescente um cálice de água.

Nessa hora eu acrescento o orégano, vou colocando o molho vermelho para que o molho atinja uma cor boa o que vai do gosto de quem está preparando, corrigir o sal.

Coloque também o caldo da pimenta (pode se usar o molho de pimenta no lugar deste).

Acrescente o azeite de oliva, deixe ferver por um tempo, nem é difícil encontrar o ponto em que o molho fica pronto, não é demorado para fazer.

Após ferver coloque a cebolinha verde e a salsinha e desligue.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53014-molho-de-calabresa-a-moda-da-dani.html>