

# MOLHO DE TOMATE FRESCO

## INGREDIENTES

20 tomates frescos  
1 cebola média  
4 dentes de alho  
4 pimentões verdes  
4 colheres de sopa de azeite extra virgem  
2 blocos de caldo knorr sabor galinha  
Sal, pimenta e manjeriço a gosto

## MODO DE PREPARO

Tire a pele de todos os tomates, corte-os ao meio e retire também as sementes.

Bata todos eles no liquidificador. Em uma panela grande refogue o alho e a cebola no azeite. Adicione o pimentão e refogue também.

Acrescente o molho batido. Dissolva o caldo knorr e acrescente também.

Tempere a seu gosto com o sal, a pimenta e o manjeriço.

Mantenha em fogo baixo por 30 minutos, mexendo de vez em quando. Quando estiver bem vermelho está pronto. Reserve em potes e congele. Rende bem 4 porções de molho para 1 pacote de macarrão cada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53142-molho-de-tomate-fresco.html>