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 manjericão 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 manjericão.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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