

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>