MOLHO PRONTO DE TOMATE

INGREDIENTES

5 kg de tomates maduros e bem vermelhos

400 g de cebola

1 cabeça de alho

2 maço de cheiro verde

2 copos de água

2 folhas de louro (para quem gosta)

1 colher (sobremesa) de açúcar

1 xícara de óleo de cozinha

sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar, descascar e picar os tomates em cubinhos.

Descascar e picar as cebolas e o alho.

Lavar e picar o cheiro verde e reservar por alguns minutos.

Refogar o alho no óleo até dourar.

Acrescentar a cebola e deixar secar a água.

Acrescente os outros ingredientes e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando.

Retire as folhas de louro, acerte no sal, desligue o fogo e acrecente o cheiro verde.

Pode para quem não gostar de orégano acrescentar alecrim ou manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53294-molho-pronto-de-tomate.html