

MOLHO CASEIRO

INGREDIENTES

- 6 tomates bem maduros
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher rasa de sopa de sal
- 4 folhas de manjeriço fresco ou uma colher de café de manjeriço desidratado
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres de azeite
- cebola (a gosto) - se não quiser não precisa
- 300 g de carne moída (se quiser fazer à bolonhesa)

MODO DE PREPARO

Ferva os tomates até começar a sair a casca.

Tire a casca e coloque os tomates no liquidificador junto com o açúcar, o sal e o manjeriço.

Bata até formar um molho homogêneo.

Em uma panela, refogue a cebola, o alho e a carne moída no azeite e acrescente o molho. Deixe apurar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54025-molho-caseiro.html>