

MOLHO CASEIRO

INGREDIENTES

6 tomates bem maduros

1 colher de sopa de açúcar

1 colher rasa de sopa de sal

4 folhas de manjericão fresco ou uma colher de café de manjericão 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 manjericão.

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://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/54025-molho-caseiro.html>