

MOLHO DE TOMATE CASEIRO SUPER SIMPLES E RÁPIDO

INGREDIENTES

5 tomates bem maduros

1 cebola média picada

3 dentes de alho picados

1 colher (café) rasa de açúcar

1 colher (sopa) de shoyu

1 colher (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de azeite

sal, pimenta do reino e outros temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os tomates em em pedaços grandes e retire os olhinhos

Coloque os tomates no liquidificador com as sementes e pele

Bata no liquidificador por alguns minutos até obter um líquido uniforme e reserve

Não coe

Em uma panela coloque o óleo e o azeite, assim que esquentar um pouco coloque a cebola

Deixe dourar e acrescente o alho

Coloque o líquido de tomate na panela e abaixe o fogo

Junte o açúcar e o shoyu

Tempere com sal, pimenta do reino e outros temperos a seu gosto

Ainda com o fogo baixo mexa de vez em quando para não grudar no fundo da panela

Deixe cozinhar por aproximadamente 45 minutos

Pronto

Pode congelar o molho por 3 meses

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8536-molho-de-tomate-caseiro-super-simples-e-rapido.html>