

MOLHO CREMOSO DE TOMATE SECO E SÁLvia

INGREDIENTES

10 tomates secos hidratados
1 cebola pequena
4 dentes de alho
1 colher (sopa) de manteiga
um pouco de azeite
creme de leite a gosto
requeijão a gosto
sálvia fresca ou desidratada
sal ou tempero completo a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o alho e o tomate seco bem pequeninho e reserve
Em uma panela, derreta a margarina e o azeite e em seguida, coloque a cebola e o alho
Acrescente o tomate seco picadinho e a sálvia e mexa bem
Na sequência, acrescente o creme de leite (ou nata) e o requeijão
Coloque sal ou o tempero completo a seu gosto
Mexe bem
Experimente
Antes de servir, confira o sal e bom apetite
Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3556-molho-cremoso-de-tomate-seco-e-salvia.html>