

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 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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