



PREPARAÇÃO



MOLHO DE TOMATE CASEIRO



INGREDIENTES

- 10 A 15 TOMATES ITALIANOS MADUROS;
- 1 CEBOLA;
- 3 DENTES DE ALHO;
- MANJERICÃO FRESCO À GOSTO;
- 1 COLHER DE CHÁ DE ORÉGANO SECO;
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR DEMERARA;
- 1 COLHER RASA DE CHÁ DE SAL MARINHO;
- AZEITE À GOSTO.

O.B.S.: VALIDADE DE 3 MESES NO FREEZER.

MODO DE PREPARO

CORTE OS TOMATES EM 6 PARTES E RESERVE. EM UMA PANELA COLOQUE O AZEITE, O ALHO E A CEBOLA, REFOGUE E DEPOIS PONHA OS TOMATES E REFOGUE NOVAMENTE, ACRESCENTE O SAL, O AÇÚCAR, O ORÉGANO E O MANJERICÃO E MEXA TUDO, TAMPE A PANELA E DEIXE COZINHAR POR UNS 30 MINUTOS (MEXENDO DE VEZ EM QUANDO), DESLIGUE O FOGO E ESPERE ESFRIAR.

JÁ FRIO, BATA BASTANTE NO LIQUIDIFICADOR (NÃO PRECISA COAR).



céu de brasilía
EDUCAÇÃO INFANTIL

CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR