

Receita de molho de tomate

5.6 conchas médias

Ingredientes

ou

1 unidade média de cebola (70 g)

ou

500 gramas de tomate com semente cru

ou

1 unidade média de cenoura crua (120 g)

ou

1 colher de sopa de azeite de oliva (8 g)

ou

1 caule pequeno de salsa, cru (17 g)

ou

10 gramas de salsinha, congelada, seca

ou

1 unidade pequena de beterraba crua (80 g)

Método de preparo

1

Corte os tomates no meio, retire as sementes e reserve. Refogue a cebola com uma colher de azeite, deixe ficar transparente. Acrescente o salsa, a cenoura ralada bem fina e a beterraba ralada bem fina e refogue em fogo baixo. Acrescente os tomates sem sementes, tampe a panela e deixe cozinhar até os tomates desmancharem. Bata no liquidificador ou com um mixer (sem peneirar), acrescente a salsinha picada. Leve ao fogo novamente e deixe o molho apurar, deixando quase em ponto de polpa.