

MOLHO DE TOMATE CERQUEIRA CESAR

INGREDIENTES

3 latas de tomate pelado
1 cebola
3 dentes de alho
1 colher (sopa) de orégano
1/2 cenoura ralada
sal a gosto
pimenta a gosto
3 folhas de louro
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de extrato de tomate
20 folhas pequenas de manjeriço

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em cubinhos pequenos (estilo brunoise)
Rale a cenoura no ralo fino
Amasse o alho
Bata os tomates no liquidificador e reserve
Encha com água filtrada umas das latas
Em fogo médio, refogue por 2 minutos a cebola
Adicione a cenoura e o alho
Adicione o orégano e o louro
Adicione o extrato de tomate e refogue por mais 2 minutos
Coloque o sal
Adicione o tomate batido e deixe cozinhar em fogo baixo por 1 hora com a panela tampada
Após 1 hora no fogo, adicione a água que estava na lata e deixe por mais 20 minutos em fogo médio, com a panela tampada
Adicione o manjeriço e deixe cozinhar por mais 10 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11827-molho-de-tomate-cerqueira-cesar.html>