

# 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 manjericão

## 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 manjericão e deixe cozinhar por mais 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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