

MOLHO DE TOMATE DIVINO

INGREDIENTES

4 tomates grandes picados

1 cebola grande picada

4 dentes de alho picados

200 ml de vinho tinto seco

azeite

sal, pimenta e cheiro-verde (desidratado) a gosto

1/2 colher (sobremesa) de noz moscada

2 colheres (sopa) de açúcar demerara

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite na panela e doure a cebola picada, depois coloque o alho, o vinho e deixe ferver para evaporar o álcool

Deixe cozinhar em fogo baixo até o tomate começar a desmanchar

Após levantar fervura, desligue e bata no liquidificador

Pode guardar em potinhos plásticos e congelar para utilizar durante a semana

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3019-molho-de-tomate-divino.html>