

# MOLHO CREMOSO DE TOMATE SECO E SÁLVA

## INGREDIENTES

10 tomates secos hidratados  
1 cebola pequena  
4 dentes de alho  
1 colher (sopa) de manteiga  
um pouco de azeite  
creme de leite a gosto  
requeijão a gosto  
sálvia fresca ou desidratada  
sal ou tempero completo a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o alho e o tomate seco bem pequenininho e reserve  
Em uma panela, derreta a margarina e o azeite e em seguida, coloque a cebola e o alho  
Acrescente o tomate seco picadinho e a sálvia e mexa bem  
Na sequência, acrescente o creme de leite (ou nata) e o requeijão  
Coloque sal ou o tempero completo a seu gosto  
Mexe bem  
Experimente  
Antes de servir, confira o sal e bom apetite  
Obs

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3556-molho-cremoso-de-tomate-seco-e-salvia.html>