

Molho de tomate – passo a passo



[clique para ampliar](#)

Olá, nada de comprar molho pronto no supermercado. O caseiro é fácil de fazer e o sabor é incomparável. Eu uso essa receita pra fazer molho ao sugo na massa, para cachorro quente e para picadinho.

Vamos fazer hoje o passo a passo para os iniciantes se animarem a cozinhar.

Ingredientes:

- 4 tomates maduros ou 1 latinha de tomate pelado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 50 ml de água;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- folhinhas de manjeriço ou do tempero de sua preferência.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

1- Refogue a cebola e o alho no azeite em fogo baixo. A cebola não precisa ficar dourada, só transparente como na foto.



[clique para ampliar](#)

2- Coloque os tomates sem pele e sem semente cortados em cubos ou o tomate pelado (eu uso bem mais essa latinha de tomate pelado porque é mais rápido).



[clique para ampliar](#)

3- Coloque a água e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.



[clique para ampliar](#)

4- Tempere com sal, pimenta e os verdes (coloquei manjericão, tomilho e cebolinha).

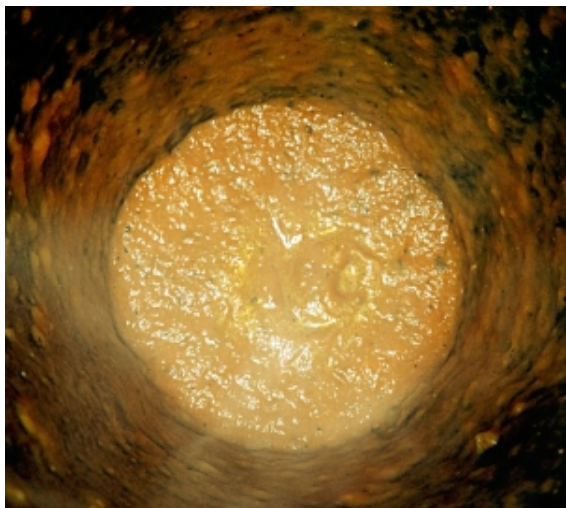


[clique para ampliar](#)

Eu bato lo liquidificador depois de pronto, fica com a textura homogêna. Dá uma olhada:



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Eu gosto de fazer a mais para guardar no freezer em potinhos para agilizar em uma próxima receita.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$