

# 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.



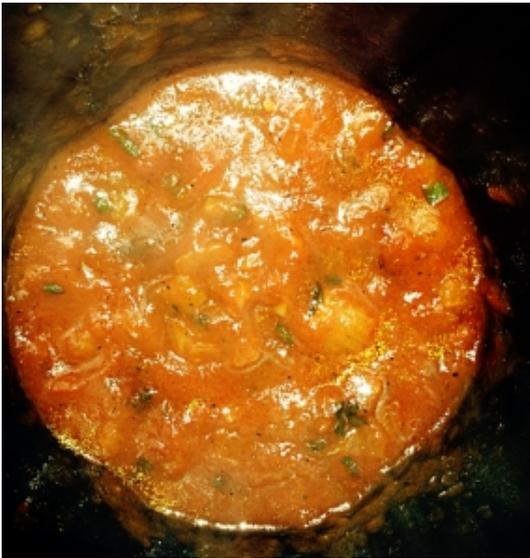
clique para ampliar

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

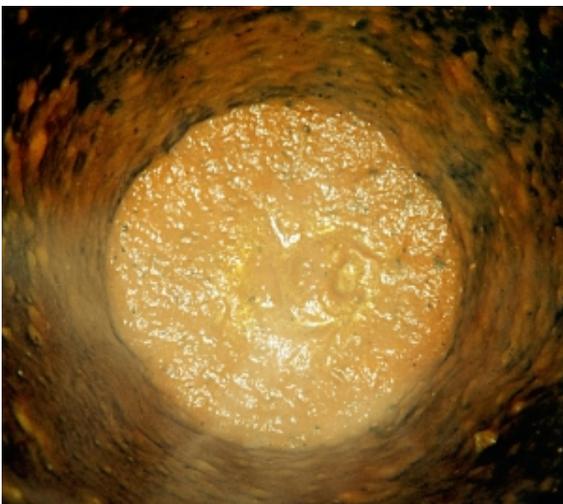


[clique para ampliar](#)

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: \$

---

## Medidores



[clique para ampliar](#)

Olá, hoje vou dar uma dica de cozinha que me ajuda muito na hora de seguir as receitas! São os medidores! Nada de pegar colher ou xícara e tentar adivinhar... Esses medidores são mais precisos. É um utensílio barato e que não ocupa muito espaço no armário. Eu comprei em uma loja de departamento, pretinho pra combinar com a cozinha.



[clique para ampliar](#)

Esses menores são medidas de colheres e a relação com a dosagem (ml).



[clique para ampliar](#)

Esses maiores tem relação com a xícara e suas frações e também com a dosagem (ml).



[clique para ampliar](#)

Essa jarrinha também tem que ter. Para líquidos quentes (água, leite), incluindo o caldo na hora de fazer risoto.

---

## [Cantuccini](#)



[clique para ampliar](#)

Olá, para receber, os detalhes fazem toda a diferença e podem dar um toque de elegância na apresentação dos seus pratos. O cafezinho no final de um jantar, por exemplo, pode ser servido com um acompanhamento simples, porém delicioso.

O cantuccini ou biscotti, um biscoito de amêndoas italiano clássico, valoriza o cafezinho simples. Esse biscoito, que significa “pão do café”, são secos e crocantes, feitos para molhar no café quente ou no chá. É uma delícia.

Eu comprei em uma loja de produtos importados! Não é caro não, paguei menos de 10 reais nesse pacote enorme. Fica a dica!



[clique para ampliar](#)

---

## [Edamame](#)



[clique para ampliar](#)

Olá, vou falar de uma entradinha super natural e deliciosa, típica da culinária japonesa, chinesa e havaiana. O Edamame ou Edaname, palavra japonesa que significa literalmente “galho de feijão”, é uma vagem de soja imatura, rico em proteínas, vitaminas, ácido fólico, cálcio, Omega 3 e Isoflavona. Eu adoro, alguns restaurantes japoneses servem de entrada. Para receber, é uma entrada bem interessante tanto única como para misturar com outras (como queijos, castanhas, pastas), colocando uma opção mais saudável para os convidados.



[clique para ampliar](#)

Nunca achei pra vender *in natura* em nenhum mercado, mas achei esse pacotinho de congelado em SP e paguei 11 reais. Procurei no site e eles vendem pra grande parte do Brasil... Mas pra variar, vende em São Paulo, Curitiba e Porto Alegre, pulando Florianópolis. 😊

Pra fazer é muito fácil, 3 minutos em água fervendo no fogão ou microondas. Eu fiz na panela mesmo... Só escorrer a água e servir com um fio de azeite de oliva e for de sal, pode ser sal comum, claro.



clique para ampliar

TEMPO: 5 min

DIFICULDADE: fácil.

CUSTO: \$

## Carpaccio



clique para ampliar

Vamos fazer um prato bem leve, que serve de entrada ou como uma salada para um jantarzinho. Eu comprei todos os ingredientes, achei tudo no supermercado. O carpaccio foi 15 reais e o molho 7 reais.



clique para ampliar

Ingredientes:

- carpaccio congelado;
- rúcula;
- molho de carpaccio pronto ou azeite de oliva e alcaparras;
- parmesão ralado;
- torradinhas se for servir como aparamento.

Modo de fazer/Montagem: Carpaccio (deixe 5 minutos fora do freezer e já ta pronto pra servir), coloque a rúcula picada por cima, por cima o molho (ou azeite de oliva e alcaparra picada) e por cima o parmesão ralado.



clique para ampliar

Esse sem rúcula para servir com as torradinhas de parmesão que eu comprei como entrada.

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Com mão na massa



[clique para ampliar](#)

Olá, não tem massa melhor do que a massa caseira né? Quando ela ta bem fresquinha mesmo, antes de congelar, ela fica perfeita.

Foi por isso que eu comprei uma máquina de fazer massa, igual ao que via nos programas de culinária... Ela é muito simples de manusear, a parte mais difícil é sovar a massa e limpar a sujeira 😊 Esse programinha precisa de mais tempo e de alguém (de preferência um homem) para amassar a massa.



[clique para ampliar](#)

Os ingredientes para a massa são 500 gramas de trigo para 5 ovos... Óleo só para untar as mãos enquanto se sova a massa. Já usei farinha integral também e ficou muito boa.



clique para ampliar

Eu fiz com molhos bolonhesa e cogumelos... Aguardem as receitas em um outro post, em breve 😊 !



clique para  
ampliar

---

**Hortinha**



Clique para ampliar

Olá, para quem gosta de cozinhar, sempre é bom ter temperos fresquinhos em casa, né!!

Já que eu não tenho uma casa enorme com jardim... Na verdade, não tenho nem sacada no apartamento 😞 O negócio foi fazer uma hortinha no parapeito da janela da área de serviço... Não é que deu certo? 😊

Coloquei cebolinha, salsinha, manjericão, mini-manjericão, manjericão roxo, tomilho e alecrim! O lugar era pequeno, não dava pra fazer milagre 😊

Molho umas 3 x por semana! É muito legal vê-las crescer e, melhor, colocar nas receitas e decorar os pratos!

Fica a dica !!!