



MOLHO DE TOMATE ARTESANAL

Ingredientes

Tomate / cebola / alho / azeite extra virgem

Modo de preparo

Com uma panela em fogo baixo, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e alho, coloque uma pitada de sal e o tomate picado. Adicione uma pitada de açúcar. Depois de pronto, leve no liquidificador, processador ou mixer. Caso prefira ele mais grosso você pode apenas amassar com garfo.

Sugestões André Teles: Você pode congelar em porções menores e reutilizar sempre que quiser. Congelado nosso molho de tomate terá uma validade de aproximadamente 1 mês. Excelente para acompanhar uma proteína ou servir como molho para o macarrão com abobrinha por exemplo e demais preparações.