



## KETCHUP



Molhos



60 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 1

### Ingredientes

- 1 kg de tomate maduro
- 200g de polpa de tomate
- 1 cebola roxa
- 1 talo de aipo (sem rama)
- 1 fio de azeite
- 2 dentes de alho
- 130 ml de vinagre de vinho tinto
- 1 folha de louro
- Pimenta q.b.
- Piripíri a gosto
- 1 c. de chá de pimentão-doce
- 1 c. de chá de sal
- 100g de açúcar amarelo

### Preparação

- 1º** Coloque no copo o tomate cortado em pedaços grandes, o aipo, a cebola, os alhos, o azeite, o sal, a folha de louro e o pimentão-doce. Programe 40 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 2º** Retire a folha de louro e triture 30 segundos na velocidade 7.
- 3º** Adicione a polpa de tomate, o vinagre, a pimenta, o açúcar e o piripíri e programe 20 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 4º** Dica: Para ficar mais aveludado, passe o ketchup pelo passador. Guarde-o em frascos esterilizados, no frigorífico.