



Básicos



43 MIN



FÁCIL



300 GRAMAS



YÁMMI 2

## Ingredientes

- 500 g de tomate maduro
- 80 g de pimento vermelho
- 70 g de cebola roxa
- 1 dente de alho
- 1 fio de azeite
- 1 c. de café de sal
- 1 c. de café de pimentão-doce
- 1 folha de louro
- 65 g de polpa de tomate
- 50 g de vinagre de vinho tinto
- Pimenta a gosto
- Noz-moscada a gosto
- 25 g de açúcar amarelo
- 25 g mel

## Preparação

- 1º** Retire a pele do tomate. Coloque no copo o tomate, o pimento e a cebola cortados em pedaços, o dente de alho, um fio de azeite, o sal e o pimentão-doce e pressione a Função Triturar. Com a espátula, faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo
- 2º** Junte a folha de louro e programe 27 minutos a 100°C, velocidade 2 com a Rotação Inversa.
- 3º** Adicione a polpa de tomate, o vinagre, a pimenta, a noz-moscada, o açúcar e o mel e programe 15 minutos a 100°C, velocidade 3 com a Rotação Inversa. (Pode substituir o copo de medição pelo cesto sobre a tampa, de modo a promover a evaporação de líquido e evitar salpicos).
- 4º** No final do tempo programado, retire a folha de louro e triture 20 segundos na velocidade 8. Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes e na tampa do copo e regule mais 10 segundos na velocidade 8.
- 5º** No final do tempo programado, retire a folha de louro e triture 20 segundos na velocidade 8. Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes e na tampa do copo e regule mais 10 segundos na velocidade 8.
- 6º** Guarde o ketchup dentro de um frasco esterilizado, no frigorífico.

**Nota:** Se gostar do ketchup mais líquido, no final do tempo de cozedura acrescente um pouco de água e triture novamente na velocidade 8.

**Nota:** Para ficar mais aveludado, passe o ketchup pelo passador.

**Dica:** Se gostar do ketchup mais líquido, no final do tempo de cozedura acrescente um pouco de água e triture novamente na velocidade 8.

**Dica:** Para ficar mais aveludado, passe o ketchup pelo passador.