



MOLHO DE TOMATE (BASE)



Básicos



32 MIN



FÁCIL



1 KGS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 150 g de cebola
- 4 dentes de alho
- 50 g de azeite
- 1 c. de sobremesa de orégãos
- 2 latas grandes de tomate pelado ou aos pedaços (aprox. 1560 g)
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

Preparação

- 1º Introduza no copo a cebola cortada em pedaços, os dentes de alho e pressione o botão Triturar.
- 2º Adicione o azeite, os orégãos e o manjerício fresco e programe 10 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 3º Junte o tomate, tempere com sal e pimenta a gosto e programe 20 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 4º Triture o molho durante 1 minuto na velocidade 5 (no caso de gostar do molho mais liso regule 1 minuto extra na velocidade 6).

MOLHO DE TOMATE FRESCO

- 5º Faça a receita com 1500 g de tomate fresco (muito maduro e sem pele) e deixe cozer 35 minutos, a 100°C na velocidade 2.

Nota: Se quiser fazer molho de tomate “à italiana” substitua os orégãos por folhas de manjerício fresco. Pode usar este molho de tomate noutras receitas, congelá-lo ou transformá-lo num dos três molhos que se seguem.

Dica: Se quiser fazer molho de tomate “à italiana” substitua os orégãos por folhas de manjerício fresco. Pode usar este molho de tomate noutras receitas, congelá-lo ou transformá-lo num dos três molhos que se seguem.