

POLPA TOMATE



CONFEÇÃO

1. Colocar na CC a lamina amassar / triturar com todos os ingredientes carregar em pulse por cerca de 20 seg.

2. Programar Slow Cook P2 1 hora.

3. Depois Steam P1 50 minutos sem tampa do bocal.

4. Triturar em vel 12, 20 seg.

6. Colocar em frascos esterilizados, com a polpa quente fechar e virar para baixo.

INGREDIENTES

- 2 KG TOMATE METADE SEM GRAINHAS
- 2 CEBOLAS COM 400 GR
- 6 DENTES DE ALHO
- 4 FOLHAS DE LOURO
- 30 GR DE SAL
- 2 COLHERES DE SOPA ORÉGÃOS
- 1 MOLHO DE MANJERICÃO
- 2 PACOTES DE AÇÚCAR QUE SE COLOCAM NO CAFÉ
- ALTERNATIVAS:
- PODEM SUBSTITUIR O MANJERICÃO POR:
- 15 PÉS DE SALSA OU
- 15 PÉS DE COENTROS OU
- 4 FOLHAS DE ALHO FRANCÊS PARTE VERDE OU
- 20 FOLHAS DE ALECRIM VERDE OU SECO OU
- 5 PÉS DE HORTELÃ