

# MOLHO DE TOMATE E CENOURA



## INGREDIENTES

- 3 CEBOLAS GRANDES
- 8 DENTES DE ALHO
- 1,5 DL DE AZEITE
- 8 TOMATES GRANDES MADUROS
- 2 CENOURAS GRANDES
- 1 RAMINHO DE SALSA
- 1 RAMINHO DE MANJERICÃO (OPCIONAL)
- 1 COLHER (SOBREMESA) RASA DE SAL
- 1 COLHER (SOBREMESA) RASA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (CHÁ) RASA DE ORÉGÃOS (OPCIONAL)
- 1 COLHER (CHÁ) RASA DE PIMENTA OU UM POUCO DE PIRI-PIRI (OPCIONAL)
- 1 COLHER (CHÁ) RASA DE COMINHOS (OPCIONAL)
- 1 FOLHA DE LOUREIRO

## CONFEÇÃO

1. Na taça, com a lâmina ultrablade (que é mantida até ao fim) e com a tampa de vapor regulada para o MIN, colocar as cebolas cortadas em pedaços (8 partes), os dentes de alho e o azeite. Picar, em velocidade 12, por 30 seg.

---

2. Com a espátula, puxar a cebola, que se encontra nas paredes, para baixo e selecionar Slow Cook, P1, aumentando o tempo para 15 minutos.

---

3. Juntar os tomates (com a pele) cortados em pedaços e ligeiramente espremidos (para saírem algumas sementes e o excesso de líquido), as cenouras cortadas em pedaços, a salsa e o manjeriço cortados grosseiramente e os temperos.

---

4. Selecionar Slow Cook, P1, aumentando o tempo para 15 minutos. Com a espátula, puxar o molho, que se encontra nas paredes, para baixo e selecionar novamente Slow Cook, P1, aumentando o tempo para 15 minutos.

---

5. Retirar a folha de loureiro e terminar com 1 minuto de Pulse e 2 minutos na velocidade 12.

---

6. Dividir em porções e congelar depois de frio.

---

7. DICA: Este molho serve para pizzas, almôndegas, frango, massas, carne guisada, etc. Use os temperos marcados como "opcionais" de acordo com o destino que pretende dar-lhe; quer dizer, se vai utilizá-lo para estufar frango, por exemplo, não coloque os orégãos. Já se a intenção é utilizá-lo em pizzas ou massas, os orégãos ficam muito bem.

---

8. Pode, para que seja mais versátil, não colocar os condimentos no molho e fazê-lo só quando preparar a refeição.

---