

MOLHO DE TOMATE RÁPIDO



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina de corte com cebola, azeite, coentros vel 12, 15 seg. Limpar as paredes com auxílio de uma espátula.

2. Refogar vel 3, 130 graus, 5 minutos.

3. Adicionar o tomate, sal, pimenta e os orégãos programar vel 3, 120 graus, 30 minutos.

4. Triturar na vel 10, 11, 12 progressivamente por 2 minutos.

5. Colocar em frascos esterilizados e fechar bem. Deixar arrefecer e guardar no frigorífico.

INGREDIENTES

- 270 GR DE CEBOLA
- 50 GR DE AZEITE
- 35 GR DE COENTROS
- 800 GR DE TOMATE CACHO OU MADURO
- 1,5 COLHER CHÁ DE SAL
- 1 PITADA DE PIMENTA
- 2 COLHERES DE CHÁ DE ORÉGÃOS SECOS