Molhos

MOLHO DE TOMATE

Blogger Oficial
Fácil
26 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 700 G DE TOMATE MADURO
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 CENOURA
- 50 G DE PIMENTO VERMELHO
- 100 ML DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE VINAGRE BALSÂMICO CREMOSO
- 1 COLHER DE CHÁ DE ORÉGÃOS SECOS
- 1 COLHER DE SOPA DE CONCENTRADO DE TOMATE
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Limpar o tomate de pele e sementes.
2. Colocar o tomate, a cebola cortada grosseiramente, os dentes de alho, o pimento e a cenoura cortados em pedaços pequenos. Com a lâmina picadora, picar velocidade 12, 20 segundos.
3. Adicionar o azeite, os orégãos, o vinagre e o concentrado de tomate. Programar 25 minutos, velocidade 4, a 100ºC.
4. Voltar a triturar, velocidade 12, durante 15 segundos.