

MOLHO DE TOMATE

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 100°C.

4. Voltar a triturar, velocidade 12, durante 15 segundos.

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