

Molho de Tomate Clássico Italiano Receita (Como Fazer)



Molho de Tomate Clássico Italiano

Ingredientes

- 1 kg de tomates frescos e maduros
- 1 cebola roxa (pode ser a branca)
- [Azeite](#) extra virgem italiano
- Manjericão
- Água se necessário

Observações

- Não colocar alho
- Não exagerar na cebola
- Não faça o molho muito denso

- Não exagerar no sal

Utensílios

- Espremedor de tomate manual ou extrator elétrico (para manter o cor e nutrientes)*
- Tábua de corte
- Faca do chef
- Panela (pequena) proporcional a quantidade de molho que queira preparar

*Caso não tenha utensílios utilize a técnica do choque térmico para retirar a pele do tomate:

Cortar levemente a pele e colocar os tomates em água fervendo, em seguida em água fria com gelo. Assim fazendo será mais fácil retirar a pele. Dividir o tomate em 4 partes, retirar as sementes e cortar em cubos pequenos. Não usar o liquidificador para não deixar o molho de cor rosa e espumoso.

Modo de preparo

- Faça cortes finos na cebola para desmanchar durante o cozimento. Não cortar a cebola em cubinhos
- Em uma panela média, colocar a cebola fatiada e azeite extra virgem de oliva
- Leve ao fogo baixo até a cebola soltar um perfume doce, ao chegar neste ponto, colocar o tomate e temperar com sal (o quanto baste)
- Deixe cozinhar em fogo médio por pelo menos uma hora. Se precisar coloque água para não queimar
- Quando chegar ao ponto desejado desligue o fogo e junte as folhas de manjeriço.

Molho de Tomate Clássico Italiano

Como Fazer Molho Branco Simples e Rápido | Receita



Molho Branco

Ingredientes

2 Colher(es) de sopa de amido de milho

2 Colher(es) de sopa de margarina

1/2 Litro(s) de leite

Sal e noz-moscada a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela média, dissolva o amido de milho no leite.

Junte o sal e a [noz-moscada](#).

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Retire do fogo e acrescente a margarina, mexendo rapidamente até obter um creme liso. Sirva em seguida.

VARIAÇÃO

Acrescente os queijos de sua preferência para o preparo do

molho.

Leve ao fogo médio até que derretam totalmente.

Acrescente meia xícara (chá) de creme de leite para obter um molho mais cremoso.

Refogue meia cebola pequena ralada em 2 colher (sopa) de margarina e junte ao molho branco.

Acrescente temperos a gosto.

Atenção:

Essa quantidade de molho é suficiente para servir com meio pacote de macarrão cozido ou meio quilo de legumes cozidos.

Molho Branco

Molho de alho Como Fazer Molho de Alho Receita



Molho de alho

INGREDIENTES

1 copo de leite bem gelado

óleo

orégano

sal

3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Coloque o leite gelado no liquidificador e ligue no modo lento
Coloque o óleo de modo que vai saindo um fio e misturando com
o leite com o liquidificador ligado

Continue colocando o óleo ate ficar um creme homogêneo

Depois coloque o orégano a gosto, sal a gosto e 3 dentes de
alho bata por alguns segundos e esta pronto

Se quiser fazer um molho rose é só substituir o alho por
[catchup](#) ou outros sabores a seu gosto

Molho de alho

Como Fazer molho de alho, receita de molho de alho

Molho basico para carnes e aves



Ingredientes

- 1 xícara de café de molho de soja
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 colher de sopa de colorau ou paprica
- 1 cubo de caldo de carne

Modo de Preparo

- 1 Misture todos os ingredientes numa jarra refratária e leve

ao forno de microondas por 2 minutos na potência alta .

2 Use para regar carnes e aves. Se solidificar, leve ao forno por