

# 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**