

Molho de tomate

INGREDIENTES

- 1 Cebola
- 1 Dente de alho
- 1 Kg de tomate maduro
- 1 Folha de louro
- Manjeriço (facultativo)
- Sal q.b.
- 1 C. chá de açúcar
- Azeite q.b.



PREPARAÇÃO

1. Descascar a cebola e o alho, partir em meias luas.
2. Levar num tacho ao lume, com o azeite, a cebola, o alho e deixar refogar.
3. Colocar o tomate partido em cubos. Acrescentar o sal, o açúcar e a folha de louro.
Deixar ferver lentamente até que fique apurado (cerca de 20 minutos).
4. Temperar com o manjeriço e passar com a varinha mágica. Retirar a folha de louro antes de triturar.