



## Molho de tomate caseiro

[www.receitasdafia.com/receitas/molho-de-tomate-caseiro](http://www.receitasdafia.com/receitas/molho-de-tomate-caseiro)

Já imaginou um molho de tomate com o seu sabor e sem conservantes? Então, confere a receita.

Molho de tomate caseiro

 120 minutos

 2 litros

### Ingredientes

- 5 kg de tomates italianos maduros
- 3 cebolas
- 3 colheres (sopa) de azeite
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora à gosto

## Modo de Preparo

1. Leve uma panela grande com água ao fogo alto para ferver.
2. Enquanto isso, lave os tomates e, com uma faca, corte um x na base de cada um.
3. Prepare uma tigela com água e gelo.
4. Assim que a água começar a ferver, mergulhe os tomates (aos poucos) e deixe cozinhar até a pele começar a soltar.
5. Com uma escumadeira, transfira os tomates para a tigela com água e gelo (com o choque térmico fica mais fácil descascar).
6. A partir do corte em x, puxe e descarte a pele.
7. Transfira os tomates pelados para uma tigela e repita com o restante (reponha o gelo na tigela conforme for derretendo para manter a água bem fria).
8. Descasque e pique fino as cebolas.
9. Leve uma panela grande ao fogo médio.
10. Quando aquecer, regue com o azeite, junte a cebola e tempere com uma pitada de sal e pimenta.
11. Refogue por cerca de 15 minutos até dourar.
12. Enquanto isso, corte os tomates ao meio e descarte as sementes.
13. Bata os tomates em etapas no liquidificador (sem acrescentar água) Obs.: para preparar um molho mais rústico, com pedaços, bata no modo pulsar para triturar; se preferir um molho tradicional mais fluido bata até ficar liso.
14. Junte os tomates batidos à cebola refogada, tempere com sal e misture bem.
15. Deixe cozinhar em fogo médio até começar a ferver, só então abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 1 hora e 30 minutos, mexendo de vez em quando, até o molho ficar encorpado Obs.: Atenção, dependendo do tamanho de sua panela, se mais funda ou mais larga, o tempo total de cozimento pode variar.
16. Prove e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto (se quiser adicione 1 maço de manjeriço fresco e deixe cozinhar por mais 2 minutos para perfumar).
17. Para armazenar, porcione o molho em potes de vidro higienizados e conserve na geladeira por até 5 dias.

Relacionado: [Nhoque de Batata](#)