

MOLHO MARINARA

Molho de tomates napolitano



Um molho de tomates super fácil de fazer que deixa os molhos prontos a quilômetros de distância.

O segredo para ter um molho pedaçado e delicioso é a qualidade dos tomates pelados. Por isso, se puder, invista em um bom tomate italiano San Marzano.

O molho marinara pode ser usado diretamente com a massa escolhida, ou como base para pizza e outros molhos tradicionais, como arrabiata ou puttanesca.

COMO FAZER

1. Em uma panela média, aqueça o azeite. Refogue a cebola até ficar transparente, junte o alho e refogue mais alguns minutos.
2. Tempere com sal e pimenta e acrescente o orégano.
3. Junte os tomates pelados, mexa bem e deixe ferver.
4. Abaixar o fogo e cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos. Quanto mais cozinha, mais o molho reduz.
5. Junte o manjericão e o molho está pronto!

INGREDIENTES

- 1/3 xícara de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 1/2 colher de chá de orégano
- 2 latas de 400 g de tomates pelados
- 1 colher de sopa de manjericão picado
- sal e pimenta do reino