

MOLHO DE TOMATE



Revista
Abr. | Mai. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

1 cebola branca • 2 dentes de alho • 3 colheres de sopa de azeite 0.7° •
1 lata de tomate pelado (800 g) • 500 g de tomate maduro • 1 raminho de salsa •
1 raminho de manjeriço • 1 pitada de orégãos secos • Sal e pimenta preta do moinho

PREPARAÇÃO

Descasque a cebola e os alhos e pique finamente • Pele os tomates, mergulhando-os em água a ferver durante alguns segundos • Depois de arrefecidos em água fria, pele-os e pique-os após retirar as sementes • Triture o conteúdo do tomate pelado • Refogue a cebola e o alho no azeite e adicione o tomate cru e o de lata, mexendo e deixando cozer durante alguns minutos em lume forte • Tempere com sal e pimenta • Reduza o lume para o mínimo e deixe cozer entre 25 e 30 minutos, até todo o líquido se evaporar, ficando o tomate com uma textura espessa e saborosa • O aspecto final, a textura ou até a densidade são variáveis que se afinam em função da utilização futura deste molho que, por si só, é fantástico em pizzas, molhos, etc.

Dica: Pode optar por tomate natural na época do mesmo, que tem mais sabor, caso contrário, utilize o enlatado, mas se tiver muita acidez adicione alguns gramas de açúcar branco no final.