

Molho romesco

Ingredientes

Receita para 6 pessoas

2 cebolas • 300 g de tomates • 300 g de pimentos vermelhos • 1 colher de café de pimentão • 1 colher de café de açúcar • 2 dentes de alho • 8 colheres de sopa de azeite • 1 colher de sopa de vinagre, sal.

Preparação

Colocar numa travessa de forno os tomates inteiros sem pedúnculo, as cebolas descascadas e os pimentos vermelhos, até ficarem dourados.

Eliminar a pele e as sementes dos pimentos.

Colocar no liquidificador os tomates, as cebolas, os pimentos e o alho, todos juntos.

Incorporar pouco a pouco o azeite e o vinagre.

O molho deve ficar perfeitamente liso e homogêneo no cúter.

Equipamentos utilizados nesta receita :



Triturador
Mini MP 190 Combi



Triturador
CMP 250 Combi



Triturador
MP350 Ultra