Molho de tomate

Ingredientes:

Manteiga	20 g	Aipo em rama	15 g	Dentes de alho	1
Toucinho fumado	45 g	Concentrado de tomate	225 g	Fundo branco	750 ml
Cebolas	50 g	Tomate pelado	300 g	Tomilho, louro, caules de salsa	
Cenouras	40 g	e sem as grainhas		Sal, pimenta	

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	**Manteiga** **Cebolas** **Cenouras** **Aipo** **Toucinho**	20 g 50 g 40 g 15 g 45 g	Inserir na cuba	115°C	Pulse 1500 rpm 100 rpm	4 impulsos 6 min.	Fechado	
2	**Concentrado de tomate** **Tomates** **Alho** **Fundo branco** **Tomilho** **Louro** **Salsa** **Sal** **Pimenta**	225 g 300 g 1 750 ml – – – – –	Incorporar	130°C	Turbo Intermitente OIOI	10 s 20 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.
3			Passar a preparação pelo acessório para coulis do Kit Cozinha	–				

DICA DO CHEFE

Pode temperar o molho a gosto, acrescentando especiarias (orégãos, manjericão, segurelha, etc.).