



Tomate picado

Ingredientes:

TOMATES	1 KG	SAL, PIMENTA, AÇÚCAR
SEM A PELE, SEM AS GRAINHAS E ESCORRIDOS.		FOLHAS DE MANJERICÃO CORTADAS
DENTES DE ALHO MÉDIOS	2	
CHALOTA GRANDE	1	
AZEITE	30 G	

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Chalotas Dentes de alho Azeite	1 2 30 g	Inserir na cuba	 100°C	800 rpm	2 min.	Fechado	
2	Tomates Sal Pimenta Açúcar	1kg – – –	Acrescentar	 105°C	-100 rpm R-Mix	25 a 30 min.	Aberto	
3	Manjericão cortado	–	Acrescentar e picar	–	Pulse 1500 rpm	1 a 2 impulsos		Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Utilize de preferência tomates pouco sumarentos e com poucas grainhas.