Molho de Moqueca

Ingredientes

1 cebola picada
1 alho picado
1 tomate sem pele picado
2 colheres (sopa) de molho de tomate
2 colheres (sopa) de pimentão amarelo picado
100ml de leite de coco light
Azeite
Salsinha picada
Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer

Refogue a cebola e o alho no azeite. Acrescente o pimentão e refogue mais um pouco. Coloque o tomate e o molh de tomate e mexa por 3 minutos.

Coloque o leite de coco e deixe ferver. Tempere com sal e pimenta e finalize com salsinha picada.