

# Receita de Molho Marinara

*Nada pode ser mais simples que uma massa com **molho marinara**, mas você pode elevar a mesma para outro nível, se preparar da forma correta e com os ingredientes certos. Confira aqui todos os segredinhos para arrasar naquilo que muitos chamam de **massa com molho de tomate**.*



*Pasta alla marinara.*

Sempre gostei de **molho de tomate fresco**, mas que me convenceu a testar da forma mais tradicional e de fácil preparo foi uma excelente matéria de jornal. Na reportagem, a história do molho de tomates criado na região litorânea da Itália.

Insisto nesta receita há anos, e garanto que ela é capaz de conquistar até mesmo os paladares mais exigentes. Isso porque se preparado da forma correta – e isso nada mais é do que trabalhar de forma a preservar os sabores essenciais dos ingredientes, fica divino. Também porque mudou minha forma de preparar molho de tomate: independente da receita, é esta base que uso.

Testem vocês também esta **Receita de Molho Marinara**, fica realmente uma delícia preparar dessa forma!

## **Receita de Molho Marinara**

### ***Ingredientes***

- 4 tomates sem pele;
- 4 colheres generosas de azeite extra virgem;
- 1 dente alho cortado (ou triturado) em filetes e sem o miolo;
- manjericão a gosto (orégano, manjerona e salsinha também são boas opções);
- pitada de sal marinho (ou flor de sal);
- pitada de pimenta preta moída na hora.

### ***Modo de preparo***

Tire a pele dos tomates – veja como fazer neste post [aqui!](#) Corte em cubos medianos – quanto mais maduro o tomate, maiores podem ser os cubos. Aqueça metade do azeite e doure levemente o alho. Quando estiver cozido, adicione o tomate. Para que frite por igual, use uma frigideira grande ou *wok*.

Deixe cozinhar em fogo alto, mexendo algumas vezes para não queimar, por 5 min. ou até que esteja da espessura do molho que mais lhe agrada (mais pedaçudo ou mais para polpa). *Não precisa cozinhar por muito tempo, só até o ponto em que começa a engrossar.* Esse detalhe é importante: quanto menos cozinhar, mais fresco e saboroso será o molho. Tente manter a cor original do tomate, esse é o grande segredo do ***molho alla***

*marinara.*



*Marinara com manjericão fresco.*



*Molho Marinara com salsa picada.*

Quando estiver no ponto desejado (com tomates mais inteiros ou mais dissolvidos), adicione o sal, a pimenta e o manjericão

fresco (ou a erva fresca que escolher). Finalize com o restante do azeite – este procedimento garante que seja possível sentir o aroma e o sabor do azeite de oliva.

**Dica 1:** se usar este molho para *bruschettas*, cozinhe o tomate mas não deixe que os pedaços desmanchem quase nada.

**Dica 2:** se o objetivo é usar este molho para macarrão, adicione a massa já cozida na panela onde foi feito o molho. Finalize no prato com queijo parmesão ralado.

**Dica 3:** este molho base é excelente para frutos do mar! Basta acrescentar camarões, lulas e mexilhões de sua preferência e deixar cozinhar por 3 ou 4 minutos.

**Dica 4:** o **Molho Marinara** perfeito deve ser rápido e leve, de forma a sentir o gosto do azeite extra virgem muito presente na boca, mantendo a suculência do tomate fresco.

**Dica 5:** escolha os melhores ingredientes que encontrar. Tomates frescos e de formato mais alongado como o *San Marzano* são as melhores opções.



*Pasta alla marinara.*

**Origem:** *Marinara* se tornou um termo genérico para molho de tomate nos EUA e muitas são as teorias sobre o surgimento do

mesmo. **“Alla Marinara”** significa **“ao pescador”**, em italiano, mas esta receita originalmente não leve nenhum tipo de peixe, nem mesmo anchovas. Conforme o autor Zanini de Vita, o nome do molho preparado conforme essa receita, era usado por pescadores de Nápoles, na Itália. O truque que usavam para dar o gostinho do mar era adicionar uma pedra no fundo, para acompanhar a fervura. Por isso a minha opção por **sal marinho** ou **flor de sal** para temperar esta pasta típica da Itália.