

TOMATE SECO

INGREDIENTES

1 kg de tomates maduros
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
Tempero:
5 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho laminados
orégano e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar os tomates ao meio, retirar as sementes e colocar em uma assadeira com a casca virada para baixo. Espalhar o sal e o açúcar.

Levar ao forno preaquecido a 180 °C e deixar por 40 minutos. Retirar, escorrer o líquido que juntou, virar e levar novamente ao forno. Deixar por mais 40 minutos.

Em uma panela aquecer o azeite e dourar levemente o alho. Desligar e misturar o orégano e a pimenta.

Colocar os tomates em um recipiente, misturar o tempero e colocar em um vidro higienizado.

Deixar na geladeira por uns dias antes de consumir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13016-tomate-seco.html>