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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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