

TOMATE ASSADO COM ERVAS E AZEITE

INGREDIENTES

10 tomates médios

azeite extravirgem

oregano

chimichurri

mangericão roxo fresco

MODO DE PREPARO

Corte os tomates ao meio, e posicione-os em uma assadeira voltados com o miolo do tomate para cima, em alguns caso sejam muito redondos, tire uma lasca do fundo para que não fiquem tombando.

Adicione em cada um deles uma pitada de sal, azeite extravirgem, uma pitada de chimichurri e uma pitada de orégano.

Deixe descansar um pouco e adicione mais uma pitada de sal e um fio de azeite.

Leve ao forno por 60 minutos.

Pronto, só deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17576-tomate-assado-com-ervas-e-azeite.html>