

# MOLHO COM TOMATE ASSADO

## INGREDIENTES

1 kg de tomates bem maduros  
1/2 cebola roxa sem casca e dividida em 4  
4 dentes de alho com casca  
4 colheres (sopa) de azeite de oliva  
1 colher (sopa) de vinagre  
sal e pimenta-do-reino moída a gosto  
folhas de manjericão a gosto

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura baixa (160°C).  
Forre uma assadeira grande com papel alumínio e unte com azeite.  
Lave os tomates e corte em 4 no sentido do comprimento.  
Tire a parte verde do cabinho.  
Coloque na assadeira com o lado cortado para cima, em uma só camada.  
Espalhe os pedaços de cebola e os dentes de alho (com a casca) entre os tomates.  
Misture em uma tigelinha o azeite, o vinagre balsâmico, sal e a pimenta-do-reino.  
Distribua sobre os tomates.  
Salpique as folhas de manjericão.  
Leve ao forno por 2 horas ou até que os tomates fiquem murchos e com as beiradas ligeiramente tostadas.  
Retire do forno e deixe esfriar na assadeira.  
Descasque os dentes de alho.  
Transfira os tomates, cebola e o alho para o processador.  
Pulse até formar um molho homogêneo.  
Ajuste o tempero, se necessário.  
Use em seguida ou guarde em pote de vidro na geladeira por até 1 semana.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17788-molho-com-tomate-assado.html>