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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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