

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 manjeriço 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 manjeriço.
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>