

TOMATE CONFIT

INGREDIENTES

500 g de tomate cereja

2 dentes de alho

1 pitada de sal a gosto

1 xícara de azeite de oliva ou azeite extra virgem

orégano a gosto

tomilho a gosto

tomate seco sem azeite a gosto

pimenta calabresa a gosto

pimenta preta a gosto

sais temperados a gosto

cebolinha e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar os tomates e secar com papel toalha, um a um.

Cortá-los na metade, em sentido de comprimento.

Colocá-los em uma assadeira com o fundo coberto de azeite.

Cortar os dentes de alho em fatias e espelhar por cima dos tomates.

Temperar a gosto com ervas.

Acrescentar a pitada de sal a gosto.

regar com o resto da xícara de azeite.

Levar ao forno em potência alta, até os tomates ficarem murchos, mas inchados de azeite.

Conservar por até 2 semanas, em pote de vidro lacrado na geladeira.

Servir com carnes, massas, saladas, pão e torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29106-tomate-confit.html>