

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29106-tomate-confit.html>