

MACARRÃO COM TOMATES ASSADOS E MUÇARELA DA ABIMA

INGREDIENTES

TOMATES ASSADOS:

Tomates assados: 1 e 1/2 kg de tomates maduros, porém firmes, cortados em cubos e sem as sementes
3 colheres das de sopa de açúcar
1 colher das de chá de sal
2 colheres das de sopa de óleo
1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos
3 dentes de alho amassados ou cortados a gosto
4 colheres das de sopa de azeite
2 colheres das de sopa de vinagre
1/2 xícara das de chá de cheiro verde fresco bem picado (salsa, tomilho, manjericão)
Orégano seco a gosto (opcional)
Sal, noz moscada e pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

TOMATES ASSADOS:

Tomates assados: Misture o sal com o açúcar e acrescente aos tomates.
Junte aos tomates o óleo, a cebola e os dentes de alho.
Leve ao forno preaquecido a 200°C em forma rasa e asse por aproximadamente 20 minutos.
Assim que retirar do forno tempere com o vinagre, azeite, cheiro verde, sal e temperos a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Misture os tomates assados e temperados com a massa e deixe esfriar.
Junte as bolinhas de muçarela e sirva frio com folhas verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30678-macarrão-com-tomates-assados-e-muçarela-da-abima.html>