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 200ºC 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30678-macarrao-com-tomates-assados-e-mucarela-da-abima.html