

TOMATE SECO DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

AZEITE TEMPERADO:

Azeite temperado: 1 dente de alho laminado

orégano a gosto

azeite suficiente para cobrir os tomates (depois de secos)

MODO DE PREPARO

1ª ETAPA:

1ª etapa: Forre o prato do micro-ondas com umas 4 camadas de papel toalha, disponha os tomates com a pele para cima, leve ao micro-ondas por 10 minutos.

2ª ETAPA:

2ª etapa: Aperte levemente os tomates com um garfo, troque o papel toalha e leve ao micro-ondas com a pele para cima por 5 minutos.

Aperte os tomates com um garfo e faça a troca do papel toalha a cada etapa.

3ª etapa 5 minutos

4ª etapa 5 minutos

5ª etapa 2 minutos

6ª ETAPA:

6ª etapa: Aperte os tomates com um garfo, troque o papel toalha, disponha os tomates com a pele para baixo, leve ao micro-ondas por 2 minutos.

7ª ETAPA:

7ª etapa: Troque o papel toalha, coloque os tomates com a pele para cima, leve ao micro-ondas por 1 minuto.

Após esse processo deixe esfriar. Então coloque em um recipiente esterilizado alternando camadas de tomate, alho laminado, orégano, um pouco de sal até colocar todo o tomate. Acrescente o azeite até cobrir o tomate e deixe em repouso por no mínimo um dia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36087-tomate-seco-de-micro-ondas.html>