TOMATE SECO DE MICROONDAS

INGREDIENTES

6 tomates sem sementes cortados ao meio

Vinagre

Açúcar

Sal

Alho desidratado

Orégano a gosto

Azeite de Oliva

MODO DE PREPARO

Num refratário coloque os tomates com a pele para baixo.

Depois em cada metade coloque uma colher de vinagre.

Salpique o açúcar e o sal por cima.

Leve ao micro-ondas por 15 minutos.

Retire e salpique o alho e o orégano.

Leve ao micro-ondas por mais 10 minutos.

Despeje por cima o azeite para molhar bem os tomates.

Deixe mais 5 minutos ou até que perceba que os tomates já estão sequinhos.

Sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51371-tomate-seco-de-microondas.html