TOMATE SECO DE MICROONDAS

INGREDIENTES

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.
©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas
https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51371-tomate-seco-de-microondas.html

6 tomates sem sementes cortados ao meio