

TOMATE SECO EM CONSERVA

INGREDIENTES

1 colher de sal
2 kg tomate carmem
2 colheres de açúcar
1 vidro de alcaparras
azeitona a gosto
alho poró a gosto
1 vidro de azeite a escolha
orégano a gosto
1 pote de vidro com tampa esterilizado

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates e seque

Em seguida corte

Em seguida, coloque os tomates cortados em uma forma, posicionando um ao lado do outro com a parte da semente virada para cima

Leve

Retire do forno, vire

Leve ao forno por mais 40 minutos

Tempo estimado, tirando de 40 em 40 minutos e virando para que não queime, é de 3 horas de preparo

Coloque azeite no pote de vidro esterilizado

Novamente mais azeite, tomate seco, orégano, azeitona, alho poró e alcaparras

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3233-tomate-seco-em-conserva.html>