

Tomates Secos ao Forno

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Ingredientes:

- 1 Kg de tomate maduro tipo Roma
- ervas secas (tomilho, orégano ou uma combinação)
- sal
- pimenta do reino moída na hora
- azeite

Procedimento:

1. Prepare os tomates

- Forre uma assadeira com papel pergaminho (o papel pergaminho é o melhor mas você também pode usar papel alumínio).
- Unte o papel levemente com azeite.
- Corte cada tomate maduro no sentido longitudinal e execute o dedo entre o Cristas para remover as sementes e líquidos do interior dos tomates.
- Coloque cada metade do lado da pele de tomate para baixo na assadeira. Faça Certo de não sobrecarregar a forma.
- Polvilhe cerca de 1/2 colher de chá de ervas secas (tomilho, orégano ou um combinação) sobre os tomates. Esmague as ervas nas mãos antes de polvilhar.
- Polvilhe levemente as metades de tomate com ervas secas, sal e pimenta.

2. Seque os tomates

- Coloque em um forno a 110 C durante cerca de 1 a 1 1/2 hora até as bordas dos tomates ficarem secas. Você não quer secar os tomates demais, eles devem ainda está um pouco úmido. Você pode desligar o forno e deixar o tomates no forno durante a noite.
- Se o seu forno tiver grelhador, ligue o grelhador.
- Vire os tomates para colocar o lado da pele para cima.
- Agora você deve prestar muita atenção. Coloque os tomates debaixo do grelhador e cuide de perto. Tudo o que você quer é ver a pele dos tomates formar bolhas na parte de acima. Nem todos os tomates vão formar bolhas. Você pode ter que girar a forma algumas vezes para grelhar de maneira parelha.
- Você pode remover facilmente as cascas dos tomates que formaram bolhas.
- Você pode retornar os tomates que não formaram bolhas para o forno algumas vezes até voce conseguir remover a maioria das peles.
- Coloque os tomates em um frasco, cubra com o azeite e coloque o refrigerador.