

Tomatinhos confitados

1. Ingredientes

Tomate (eu usei o tipo cereja, mas também já fiz essa receita com tomates maiores, como o italiano e o comum) - 600 grs

Alhos descascados e cortados em lâminas - 4 dentes

Azeite - 1 1/2 xícara de chá

Pimenta calabresa - 1 colher de café

Folhas de louro - 4

Folhas de Sálvia - 4

Ramos de alecrim tomilho - a gosto

Açúcar - 1 colher de café

Sal - 1 colher de chá

2. Instruções

Lave bem os tomatinhos, corte ao meio no sentido do comprimento acomode em um tabuleiro com a parte das sementes viradas para cima.

Regue com o azeite, polvilhe o sal e o açúcar.

Vá espalhando a pimenta calabresa, as lâminas de alho, as folhas e ramos de ervas.

Leve ao forno baixo (160 graus) por cerca de uma hora e vinte minutos, na metade do tempo tire o tabuleiro do forno e regue os tomatinhos com o azeite.

A temperatura mínima do meu forno é 180 graus, então coloquei um colher de pau na porta do forno para deixar entreaberto.

Quando os tomates murcharem e ficarem com o aspecto enrugado, desligue o forno, retire do tabuleiro e reserve.

Retire e descarte o excesso de ervas, deixe esfriar um pouco e guarde em potes hermeticamente fechados.

Os tomatinhos confitados duram cerca de 3 semanas na geladeira.

Esses tomatinhos confitados já são deliciosos, mas com macadâmias torradas, eles ficam ainda melhores. O aroma e o sabor dos tomatinhos somados à crocância das macadâmias é sensacional.