

# Tomates confitados no forno

*Receita de tomates confitados, que podem ser usados de formas variadas.*



Já postei aqui a receita de [como fazer tomate confit](#), mas gostei tanto dessa segunda opção (mais econômica!) de **Tomates Cofitados no Forno** que preciso voltar ao assunto. Eu sou muito fã de tomate, sempre tenho mais do que preciso em casa, e quando eles estão maduros, passo a dar a eles outros tratamentos.

Sou muito fã do molho de tomate fresco, faço para qualquer preparo que preciso, o máximo que compro é tomate pelado em lata para alguma emergência. Mas o que gostei nesta versão de **tomates confitados no forno** é que preserva muito de sua estrutura – e é até um pouco mais versátil. Bem preservado, vira um petisco saboroso!

Vem ver como fazer, é fácil, só precisa de tempo de forno! Não indico a quantidade de temperos pois para mim, isso depende muito do seu gosto pessoal!

**Tomates confitados no forno**



## **Ingredientes**

- 10 tomates (eu usei um cereja bem grande que encontro por aqui);

- Tomilho, alecrim e orégano;
- Pimenta rosa, sal em flocos (eu usei o defumado da Maldon, mas pode usar flor de sal ou qualquer outro que seja um pouco mais grosso);
- Açúcar mascavo;
- Azeite;
- Papel manteiga.

### ***Modo de preparo***

Pré-aqueça o forno em 120 graus. Lave os tomates e corte ao meio (se usar tomates normais, não tem problema, apenas corte em quatro partes ao invés de duas). Em um pilão ou moedor, misture e triture a pimenta rosa, o sal e o orégano. Lave o tomilho e o alecrim e seque bem antes de usar para temperar os tomates.



Em uma forma de bordas baixas, coloque o papel manteiga e distribua os tomates. Tempere com a mistura de sal, pimenta e orégano, uma pitada de açúcar mascavo em cada tomate e finalize com azeite, tomilho e alecrim.



Asse nessa temperatura baixa por duas horas. Quando estiver pronto, armazene em um vidro com um pouco mais de azeite. Use para preparar um molho bem rústico, para finalizar outros preparos com tomate ou até mesmo, sirva como aperitivo para comer com pão ou torradinhas.





---

Receita inspirada em uma publicada no blog em espanhol [Directo ao Paladar](#).

---

# Como fazer tomate confit

*Tomate confit, para usar como molho, comer como antepasto ou acompanhamento!*



**Tomate confit**, apesar do nome refinado (que vem de confitar!) é muito fácil de fazer. Mas o melhor mesmo é a sua versatilidade, pode ser usado como acompanhamento, para ser consumido com torradinhas e (meu favorito!), para completar o molho de tomate da massa.

Este post além de explicar o que é **tomate confit** e compartilhar o modo de preparo, seguem algumas sugestões de uso. Espero que apreciem e me avisem se testarem – ou se já prepararam, me digam como fazem!

***O que é tomate confit***



Confitar é cozinhar um alimento em gordura à baixa temperatura e lentamente. Pode ser feito em uma panela no fogão ou em uma forma no forno. O alimento deve ser coberto pela gordura ou óleo e a temperatura da gordura não pode ultrapassar os 100 graus. Para deixar mais saboroso, adicione temperos e ervas. No caso dos tomates, devem ser assados até que estejam levemente murchos.

Já [postei aqui neste link](#) a receita de **pato confit**, mas você pode usar esta mesma receita que segue para confitar outros legumes como brócolis, couve-flor e alho.

### ***Como fazer tomate confit***

**Ingredientes:** 500 gramas de tomate cereja, alho (ao seu gosto), sal grosso ou flor de sal (também em quantidade ao seu gosto), pimenta preta moída na hora, 1 xícara de azeite de oliva, tomilho, alecrim e louro.



**Modo de preparo:** lave os tomates e seque bem. Se eles estiverem em cacho e quiser manter, fique à vontade, mas não é essencial. Coloque os tomatinhos em uma assadeira ou travessa para levar ao forno aquecido por no máximo 100 graus ou temperatura baixa.

Regue com o azeite e polvilhe sal grosso e pimenta. Finalize colocando os dentes de alho levemente amassados e com casca, os ramos de alecrim e tomilho, as folhas de louro. Leve ao forno para assar até que estejam levemente murchos e está pronto!



### ***Como usar tomate confit***

- com torradinhas, como um antepasto;
- como acompanhamento para pratos com carnes, peixes e frutos do mar;
- para complementar o macarrão com molho de tomates;
- o azeite que sobra é extremamente aromático e saboroso, e você pode usar em outros preparos onde quer um pouco mais de sabor, como se usa um azeite temperado.

