

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](#).