Tomates confitados



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Tomate perita: 5 Unidades

Ajo: 1 Unidad

Tomillo: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Azucar: 2 Cucharadas

Para el aceite verde:

Albahaca: !/2 Atado

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Para la ricotta grillada:

Ricotta: 400 Gramos

Variedad de tomates (tomates racimo, cherries, morados,confitados): 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar los tomates en cuartos (gajos), llevar a una placa de horno, cubrir hasta la mitad con aceite, agregar *ajo* aplastado, *condimentar* con sal, *tomillo*, azúcar y llevar a horno a 150ª C por 1 hora

Para la ricota

- Escurrir bien la *ricota*, dar forma de domo y en sartén con aceite de olva *dorar* por ambos lados
- Cortar los tomates en mitades y *condimentar* con el aceite verde

- Servir la *ricota* y alrededor acomodar los tomates condimentados sumándole los tomates confitados

Para el aceite verde

- Mixear las hojas de *albahaca* con sal y aceite de oliva de a poco hasta tener una emulsión.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomates-confitados