Tomate Seco na Air Fryer

www.receitasdafia.com/receitas/tomate-seco-na-air-fryer

Receita caseira deliciosa para deliciar como quiser, sem conservantes e feito no air fryer super fácil!



120 min 15 porções

Ingredientes

- 9 tomates italianos maduros (cerca de 1 kg)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- ½ xícara (chá) de azeite
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de orégano seco
- ½ colher (chá) de semente de erva-doce
- 2 ramos de manjericão
- 10 dentes de alho

Modo de Preparo

1. Lave e seque os tomates. Corte os tomates ao meio no sentido do comprimento. Com a ponta da faca, retire os olhinhos e as sementes.
2. Transfira os tomates para uma tigela grande, misture o açúcar com o sal e espalhe bem com as mãos nos tomates. Deixe descansar por 30 minutos, ou até começar a escorrer um pouco da água dos tomates.
3. Preaqueça a Air Fryer a 120 °C e programe para assar por 1h30. Descasque e embrulhe os dentes de alho num pedaço de papel-alumínio, formando uma trouxinha.
4. Coloque os tomates nas duas grades da Air Fryer, com a polpa para cima, um ao lado do outro — eles podem ficar bem próximos, mas não sobrepostos. Coloque a trouxinha de papel-alumínio com os alhos na parte de baixo da Air Fryer para assar junto com os tomates.
5. Após 1 hora, vire os tomates, deixando a polpa para baixo e inverta as grades de lugar — a de cima vai para baixo e a de baixo para cima. Deixe assar por mais 30 minutos.
6. Enquanto isso, lave e seque bem as folhas de manjericão — quanto mais sequinhas estiverem, melhor para a conserva. Numa tigela pequena, misture o orégano com as sementes de erva-doce. Numa jarra, misture o óleo com o azeite — esse é o truque para que o azeite não endureça na geladeira.
7. Retire os tomates e a trouxinha de alho da Air Fryer. Com cuidado para não se queimar com o vapor, abra a trouxinha com os dentes de alho assados.
8. Num pote de vidro esterilizado, com capacidade para 600 ml, coloque ¼ da mistura de óleo com azeite. Faça camadas com os tomates, os dentes de alho, a mistura de orégano com semente de erva-doce e as folhas de manjericão. Cubra com o restante do óleo e bata delicadamente no fundo do pote para tirar as bolhas de ar que ficarem entre os tomates. Tampe e armazene na geladeira por até 1 mês.