**Receita Campeã – Concurso Culinária Universitário Festa do Tomate 2017**

Receita: Um sonho de Tomate

Ingredientes:

Massa:

1 Kg de farinha de trigo tipo 00

15 ovos de galinha

500 gr de abobrinha verde

200 gr de tomate cereja italiano maduro

1 Maço de manjericão

200 gr de manteiga extra sem sal

50 gr de pimenta dedo de moça fresca

Flor de Sal QB

Pimenta branca QB

100 gr de Açúcar

Tomates recheados:

6 unidades de tomates tipo Débora Graúdos

200 gr de cogumelo tipo Shiitake

200  gr de creme de leite fresco

50 gramas de cebola tipo calabresa ou echalote

5 dentes de alho

1 maço de Manjericão

3 ovos de galinha

100 gr de farinha de trigo

150gr de Farinha Panko

50 ml de azeite extra virgem

100 ml de vinho branco seco

Defumação:

8 talos de salsinha

8 talos de coentro

8 talos de tomilho

8 talos de alecrim

8 talos de cebolinha

Modo de preparo:

Massa

Junte a farinha, os ovos e amasse até dar liga, cubra com filme e reserve.

Momentos antes do empratamento, abra em um cilindro ou rolo e corte em formato de talharim.

Cozinhar em água fervente no ponto "aldente" escorrer e saltear em uma frigideira com manteiga, tomates cerejas inteiros, as tiras de abobrinha, as julienes de pimenta dedo de moça , acrescentando flor de sal à medida que envolve na manteiga.

Recheio:

Cortar as cebolas em ciseler, colocar um fio de azeite na frigideira e compotar. Acrescentar os cogumelos e deglaçar com vinho branco em seguida.

Adicionar o creme de leite,  e parte do suco extraído dos miolos dos tomates e açúcar para corrigir a acidez se for necessário.

Temperar com sal e pimenta.

Tomates:

"Emonder" os tomates, retirando o pedunculo e todo o miolo sem descartá-lo.

Rechear e empanar com trigo, ovo e Panko respectivamente.

colocar em forno pré aquecido por 30 minutos a 120 graus.

defumar 10 minutos antes de servir.

empratamento:

No centro do prato, colocar em formato de "ninho" a massa já finalizada.

Sobre ela, o tomate recheado e defumado, algumas folhas de manjericão distribuidas pela massa e servir quente