



Prefeitura Municipal de Paty do Alferes

Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

NHOQUE DE TOMATE AO MOLHO CAPRESE (1º LUGAR – CONCURSO CULINÁRIA DO TOMATE - PRATOS ELABORADOS NA HORA)

- **MASSA**

- 3 xícaras Tomate pelado
- 3 xícaras de trigo
- Pimenta do reino à gosto sal à gosto
- Sal à gosto
- 100g de Parmesão
- 1 fio de azeite extra virgem
- 1 dente de alho.

- **MODO DE PREPARAR**

Em uma panela refogue o tomate pelado com alho e azeite e junte a farinha, ingredientes. Mexa até unir todos os ingredientes. Deixe esfriar e corte em tamanho padrão.

- **MOLHO CAPRESE:**

- 2 xícara de tomate pelado
- 200g de tomatinho tipo cereja
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- Molho pesto e manjericão para finalizar
- 100 g de mussarela em cubos

- **MODO DE PREPARAR**

Em uma panela refogue os tomates pelado no alho, acrescente os ingredientes restantes da receita.

Acrescente a massa do Nhoque e finalize o prato.

- **BOSSAN DE TOMATE E RICOTA**

- 200g de tomate seco e 200g de ricota
- Finalização do prato.

- **PREPARO:**

Tomate seco picado e ricota amassada. Junte os ingredientes, modele as bolinhas.



Prefeitura Municipal de Paty do Alferes

Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

**SALMOREJO (SOPA FRIA ESPANHOLA) (2º LUGAR – CONCURSO CULINÁRIA DO TOMATE -
PRATOS ELABORADOS NA HORA)**

INGREDIENTES

1 quilo de tomates maduros

200 gramas de pão (utilizamos pão duro que sobre do dia anterior)

250 ml de azeite de Olívia

Um pouco de sl e vinagre

1 dente de alho opcional

MODO DE PREPARO

Coloque o pão cortado em pequenas partes, na quantidade anteriormente definida no liquidificador. A seguir coloque todos os ingredientes líquidos para que o pão fique bem molhado. Colocamos os tomates sem pele, o dente de alho e o sal.. Uma vez que temos todos os ingredientes temos que ajustar para obter o salmorejo mais ou menos liquido, (se precisar coloque mais pão ou mais azeite). Triture bem e sirva.

Beatriz Wessener

Concurso Regional de Culinária Festa do Tomate 2019



Prefeitura Municipal de Paty do Alferes

Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

NHOQUE MARGARHETA) (3º LUGAR – CONCURSO CULINÁRIA DO TOMATE - PRATOS ELABORADOS NA HORA)

INGREDIENTES DO MOLHO:

8 tomates

4 cebolas

1 cabeça de alho (com casca)

6 folhas de louro

Sal a gosto

Pimenta agostinho azeite

Modo de Preparar o molho:

Junte todos os ingredientes e leve ao forno para assar por 40 minutos e logo após bata no liquidificador e reserve.

OBS: Antes de bater retire a casca do alho e as folhas de louro.

INGREDIENTES PARA A MASSA DO NHOQUE:

1 k de batata

300 g de farinha de trigo

1 ovo

Sal a gosto

Queijo ralado

Modo de Preparo da massa:

Cozinhe as batatas, após o cozimento amasse bem.

Misture todos os ingredientes à batata e deixe descansar 10 minutos. Faça o nhoque e divida em cubo pequeno e leve para cozinhar por alguns minutos, escorra e reserve.

Montagem:

Decore o prato com manjericão, fio de azeite. Acrescente o nhoque e refogue com molho e finalize com queijo de búfalo ralado.