



Prefeitura Municipal de Paty do Alferes

Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

MOUSSE DE TOMATE COM PESTO DE AGRIÃO E TOMATES CONFITADOS SERVIDO COM FOCACCIA DE TOMATE SECO COM SAL NEGRO E ALECRIM (1º LUGAR NO CONCURSO DE CULINÁRIA DO TOMATE - PRATOS PRONTOS)

MOUSSE DE TOMATE

Ricota
Creme de leite
Tomate seco
Tomate Sweet Grape
Paprica defumada
Sal
Gelatina

PESTO AGRIÃO

Agrião
Azeite
Castanha caju
Parmesão
Sal

TOMATES * CONFINADOS

Tomate Sweet Grape
Azeite
Sal
Açúcar
alecrim
alho

FOCACCIA * TOMATESECO/ SAL NEGRO E ALECRIM**

Farinha de trigo
Tomate seco
Sal
Açúcar
Óleo
Água
Ovo
Fermento
Alecrim e Sal negro



Prefeitura Municipal de Paty do Alferes

Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

NHOQUE DE TOMATE COM MOLHO DE TOMATE SECO E MANJERICÃO (2º LUGAR – CONCURSO CULINÁRIA DO TOMATE - PRATOS PRONTOS)

INGREDIENTES

2 xícaras de molho de Tomate caseiro
300gramas de aipim cozido
½ cebola ralada
4 dentes de alho
2 colheres de sopa de margarina
½ colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de maionese
2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARAR

Doure a cebola e alho na margarina, acrescente o molho de tomate, o aipim, o sal, a maionese e deixe levantar fervura. Adicione a farinha de trigo de 1 só vez e mexa com uma colher de pau até soltar do fundo da panela, em fogo baixo. Retire da panela e trabalhando a massa ainda quente coloque-a numa bancada untada com azeite. Faça tirinhas e corte em pedaços.

MOLHO CASEIRO DE TOMATE

1 quilo de tomate maduro
1 pitada de sal
1 dente de alho amassado.

Deixe cozinhar, bata em liquidificador e coe em seguida leve ao fogo até levantar fervura.

MOLHO DE TOMATE SECO

150 gramas de tomate seco
Molho de tomate caseiro, o quanto necessário e manjericão seco a gosto.
Leve ao forno, salpicando queijo parmesão ralado para gratinar.



Prefeitura Municipal de Paty do Alferes

Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

QUEIJADINHAS RECHEADAS COM GELÉIA DE TOMATE

(3º LUGAR – CONCURSO CULINÁRIA DO TOMATE - PRATOS PRONTOS)

1º Bater no liquidificador:

1 lata de leite condensado

3 ovos

1 colher de sopa de margarina Quali

2º 1 coco ralado:

Misture tudo e leve ao forno em forminhas de papel

3º Geléia de tomate:

1kg de tomate limpo

600g açúcar

1 pedaço de canela

1 colher de cachaça

Leve ao fogo até formar uma geléia deixe esfriar e rechear as queijadinhas.

Otília Maria da Rocha Bastos
Concurso Regional de culinária, Festa do Tomate 2019.