



Ciabatta com tomate-seco e rúcula



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

02:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (em rodela)	10 unidades médias	1,5 kg
Açúcar	1 colher (sopa)	12 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	2 pitadas	0,4 g
Alho (sem casca)	4 dentes	12 g
Pão ciabatta (cortado ao meio)	10 unidades	850 g
Muçarela de búfala (em rodela)	30 unidades pequenas	500 g
Folhas de rúcula (rasgadas)	1 maço médio	150 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, disponha os tomates com a pele voltada para baixo. Salpique o açúcar e o sal, previamente misturados e regue com meia xícara (chá) do Azeite TERRANO™.

2. Leve ao forno baixo (140 graus), preaquecido, por 1 hora e 45 minutos, ou até que fiquem

desidratados, virando os tomates a cada 30 minutos.

3. Retire do forno e salpique o Tempero SAZÓN® Profissional, previamente misturado com a pimenta.

4. Amasse grosseiramente um dos dentes de alho e disponha em um pote de conserva, previamente esterilizado. Junte o alho restante, os tomates assados, juntamente com o líquido da GN e o Azeite TERRANO™ restante, de forma que os tomates fiquem completamente cobertos pelo líquido. Deixe esfriar, tampe e reserve na geladeira.

5. Para rechear os pães, distribua a muçarela, o tomate seco, previamente fatiado, e as folhas de rúcula. Sirva em seguida.