

Tempero do chef

Mil e uma utilidades

Heloísa Bacellar ensina um crumble e um preparo básico de tomates, com vários usos

Crumble de tomates e ervas

Ingredientes:

12 tomates bem vermelhos
2 dentes de alho inteiros e sem casca
1 cebola pequena em cubinhos miúdos
1 xícara de uma mistura de folhas de manjeriço e salsinha, ainda nos galhinhos
4 raminhos de tomilho
1/2 xícara de queijo parmesão ralado
1 e 1/2 xícara de miolo de pão esfarelado
1/2 xícara de folhas de salsinha picadinha

azeite de oliva
sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo:

Básico: **1.** Aqueça o forno a 160°C (forno médio a baixo). **2.** Corte os tomates ao meio, descarte as sementes e coloque-os num refratário médio com o alho, sal e pimenta (a gosto) e os ramos inteiros das ervas, amarrados com um barbante. **3.** Regue com azeite. **4.** Asse no forno por mais ou menos uma hora, até que os tomates estejam macios e perfumados. **5.** Retire do forno e deixe esfriar. **6.** Guarde na geladeira por um período mínimo de 2 horas, ou



*** Especialidade:** "Gosto de preparar receitas saborosas, descontraídas e coloridas, tanto faz se for um doce ou um salgado", fala a chef Helô.

por até 2 dias, no máximo (quanto mais tempo, mais saboroso). **7.** Reserve os dentes de alho, descarte as ervas murchas e a pele solta dos tomates, e espalhe os tomates assados num refratário médio. **Crumble:** **1.** Aumente a temperatura do forno para 200°C (médio a alto).

2. Pique os dentes de alho reservados bem miudinhos. **3.** Coloque-os numa tigela e acrescente o queijo, o miolo de pão, a salsinha, sal e pimenta novamente (a gosto). **4.** Regue essa mistura com azeite e esfarele-a com as mãos até obter uma farofa soltinha. **5.** Espalhe sobre os tomates que



Perfil

Heloísa Bacellar
Restaurante: Lá da Venda
(tel.: 3037-7702)
Livros: *Cozinhando para Amigos; Entre Panelas e Tigelas a Aventura Continua - Cozinhando para Amigos 2; Bacalhau, Receitas e Histórias - Das Águas Geladas Às Caçarolas* - todos da Editora DBA

foram distribuídos no refratário e leve ao forno por 30 minutos, até formar uma crosta dourada. Rendimento: 6 pessoas.

Dica: O preparo básico vira molho para massa, sopa fria ou quente (batido no liquidificador). Ou pode cobrir fatias de pão, que viram deliciosas bruschettas.