

1 Σεπτεμβρίου 2016

Ντομάτες Προβενσάλ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 3 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 κ. ντομάτες
- 500 γρ. ντοματίνια

- 8 κλαδάκια φρέσκο θυμάρι ή/και ρίγανη, ψιλοκομμένα
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 50-100 γρ. φρυγανιά
- 200 γρ. φέτα, σε κύβους
- αλάτι
- πιπέρι

ώρα 20 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

6

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180 βαθμούς στον αέρα.
- Σε ένα τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το μισό ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια και το σκόρδο μέχρι να μαλακώσουν, για 10-15 λεπτά.
- Σε ένα πυρίμαχο σκεύος, τοποθετούμε τα κρεμμύδια με το σκόρδο, τις ντομάτες κομμένες στη μέση, τα μυρωδικά, τη ζάχαρη, τη φέτα, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε. Από πάνω πασπαλίζουμε με τη φρυγανιά.
- Ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο, ρίχνουμε λίγα ακόμη μυρωδικά και ψήνουμε για 45 λεπτά με 1 ώρα μέχρι οι ντομάτες να γίνουν ζουμερές και να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

Πηγή: akispetretzikis.com