

9 Μαΐου 2018

Ψητές ντομάτες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά Συνταγής

6 μέτριες

ώριμες και σφιχτές ντομάτες

2 σκ. σκόρδο λιωμένο

4 κ.σ. ελαιόλαδο

2 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο

1 κ.σ. φρυγανιά

αλάτι

Εκτέλεση

Για να φτιάξουμε τις ψητές ντομάτες στο φούρνο, πλένουμε πρώτα καλά τις ντομάτες και τις στεγνώνουμε με μια πετσέτα. Τις κόβουμε στη μέση οριζόντια και τις ακουμπάμε σε λαδωμένο ταψί, με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω. Τις αλατίζουμε κατά βούληση.

Σε ένα μπολάκι βάζουμε το ελαιόλαδο, το σκόρδο και το μαϊντανό και τα χτυπάμε όλα μαζί με πιρούνι. Περιχύνουμε με το μείγμα αυτό τις ντομάτες και τις πασπαλίζουμε με φρυγανιά.

Τις ψήνουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς C για 25-30', μέχρι να μαλακώσουν.

Πηγή: argiro.gr