

9 Αυγούστου 2013

Το κόλπο για τέλειες ψητές ντομάτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η **υψηλή θερμοκρασία** κατά τη διάρκεια του ψησίματος **καραμελώνει** γρήγορα τα φυσικά γλυκαντικά της ντομάτας και τις αφήνει ελαφρώς «καμμένες» αλλά **ζουμερές**, με την πιο πλούσια γεύση που έχετε δοκιμάσει.

Για να το πετύχετε αυτό, λοιπόν:

- Κόψτε κάθε ντομάτα στα δύο και βάλτε τις σε λαδόκολλα με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Αφήστε τις να σταθούν για μισή ώρα.
- Ζεστάνετε ένα ταψί σε μέτρια φωτιά το οποίο θα έχετε ψεκάσει με σπρέι μαγειρικής.
- Μεταφέρετε εκεί τις ντομάτες και ψήστε τις στο γκριλ για 5 λεπτά.
- Αναποδογυρίστε τις και ψήστε τις για άλλο 1 λεπτό, ή μέχρι να αρχίσουν να μαυρίζουν.
- Αποσύρετέ τις από το ταψί και αφήστε τις να κρυώσουν για 5 λεπτά.

Πηγή:queen.gr