

Ντομάτες Προβενσάλ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



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

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