



# Receitas Deliciosas com

## Tomate Cereja

---

Transforme sua colheita em pratos  
irresistíveis



## Por que usar tomate cereja nas suas receitas?

Pequenos, doces e versáteis, os tomates cereja são um verdadeiro coringa na cozinha. Ricos em vitaminas A, C e antioxidantes, eles elevam o sabor e a nutrição das refeições. Neste e-book, você encontrará receitas simples e sofisticadas para aproveitar ao máximo essa delícia do seu cultivo.

## Saladas Frescas e Cheias de Sabor

# Salada Mediterrânea com Tomate Cereja

### Ingredientes:

- 2 xícaras de tomates cereja cortados ao meio
- 100g de queijo feta em cubos
- 1 pepino em rodela fina
- Folhas de manjericão fresco
- Azeite, sal e pimenta a gosto



### Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes em uma tigela, tempere com azeite, sal e pimenta. Sirva gelada.

# Salada Caprese no Palito

Monte espetinhos alternando tomate cereja, muçarela de búfala e folhas de manjericão. Finalize com azeite e um toque de balsâmico.

## Massas e Molhos Irresistíveis

# Macarrão com Tomates Confitados

### Ingredientes:

- 2 xícaras de tomates cereja
- 4 dentes de alho com casca
- Azeite para cobrir
- Sal, pimenta e ervas a gosto

### Modo de Preparo:

1. Disponha os tomates e o alho em uma assadeira, cubra com azeite e asse por 40 minutos a 150°C. Misture aos macarrões de sua preferência.

## Molho Rústico para Pizzas e Massas

Refogue tomates cereja cortados ao meio em azeite com alho, sal e orégano. Amasse levemente até formar um molho espesso e aromático.



## Aperitivos e Pratos Rápidos

# Bruschetta com Tomate Cereja e Manjeriçã

### Modo de Preparo:

Toste fatias de pão italiano, esfregue alho, regue com azeite e cubra com tomates cereja temperados e folhas frescas de manjeriçã.



# Conserva de Tomate Cereja Caseira

### Modo de Preparo:

Coloque tomates cereja em um pote esterilizado com azeite, alho, alecrim e sal. Guarde na geladeira por até 15 dias.

Cultivar Jardinagem

# Dicas Extras

- **Como armazenar:** Guarde fora da geladeira para manter o sabor; refrigere apenas quando maduros demais.
- **Para realçar o sabor:** Asse com azeite e ervas - o calor intensifica a doçura natural.
- **Combinações perfeitas:** Manjeriço, alecrim, queijos suaves e massas frescas.

## Checklist Rápido – 5 Truques para Realçar o Sabor

- Use sempre tomates bem maduros
- Prefira cortar ao meio para liberar os sucos
- Tempere com azeite extravirgem de qualidade.
- Acrescente ervas frescas no final do preparo.
- Experimente assar lentamente para um sabor mais intenso.

Cultivar Jardinagem

# Mensagem Final

"Seu cultivo merece brilhar também na sua mesa.

Experimente, crie e descubra como o tomate cereja pode transformar suas refeições em momentos especiais.

Para mais dicas de cultivo e receitas, acesse [Cultivar Jardinagem](#) e inspire-se todos os dias!"



[Cultivar Jardinagem](#)