

TOMATE RECHEADO COM PESTO

INGREDIENTES

4 tomates

12 ml de azeite

3 g de sal

5 g de tomilho

5 g de ervas finas

200 g de molho pesto

1 dente de alho

100 g de mussarela

100 g de presunto

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates, corte a tampa dos mesmos com altura de quase um dedo e reserve.

Retire as sementes, lave com água a parte de dentro do tomate, vire de cabeça para baixo e deixe toda água sair, retirando a parte de dentro do tomate.

Bata com um mixer ou liquidificador o pesto, o miolo do tomate, o azeite, o sal, o tomilho, o alho, e as ervas finas .

Coloque fatias de queijo por dentro do tomate até forrar toda parte interna.

Corte o queijo e o presunto em tiras fininhas, misture as tiras de queijo e presunto com o pesto temperado e recheie o tomate.

Cubra com uma camada de queijo e coloque por cima a tampa do tomate que estava separada.

Asse por 15 minutos no forno a 200º C ou por 10 minutos na air fryer a 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16015-tomate-rechulado-com-pesto.html>