

TOMATE RECHEADO À MINHA MODA

INGREDIENTES

carne moída, 300 g
azeitonas
temperos a gosto
queijo mussarela (ou dê sua preferência)
queijo parmesão ralado
8 tomates
orégano
cebolinha
manjericão
1 colher (chá) de requeijão ou catupiri
salsinha (para decorar)

MODO DE PREPARO

Prepare a carne moída com cebola, alho, e tempero de sua preferência.
Deixe secar a água da carne, e reserve.
Tire a parte de cima do tomate.
E com cuidado, corte dentro dele com uma faca um círculo.
Com a ajuda de uma colher tire o miolo e as sementes.
Seque os tomates com um papel toalha por dentro e por fora.
Com uma colher, coloque a carne no fundo do tomate e pressione com cuidado.
Coloque azeitonas, manjericão, cebolinha, e uma colher (chá) de requeijão.
Coloque o queijo e pressione com cuidado um pouco abaixo da borda.
Acrescente orégano, parmesão e salsinha para decorar.
Unte a forma com azeite.
Coloque no forno a 180° C e deixe até que o queijo derreta e os tomates fiquem um pouco mole.
Depois é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17634-tomate-recheado-a-minha-modam.html>