

TOMATE RECHEADO AO FORNO

INGREDIENTES

10 tomates (de preferência grandes)

Sal a gosto

2 potes de requeijão

150 g presunto picado

100 g mussarela ralada

100 g queijo prato ralado

1/2 cebola

100 g a 150 g de bacon picado

Pimenta-do-reino a gosto

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue os tomates, faça uma abertura por cima e retire o interior deles, reservando o tomate sem o interior.

Em seguida, frite o bacon.

Em um recipiente, coloque todo requeijão, os queijos, presunto, cebola picada e o bacon frito, e misture bem.

Pegue este recheio e o coloque dentro dos tomates que você retirou o interior.

Em seguida, coloque em uma assadeira, despeje um pouco de azeite por cima dos tomates e na assadeira, para não grudar.

Deixe no forno a 180º C até que o queijo derreta e doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18703-tomate-rechulado-ao-forno.html>