

COCOTTE DE TOMATE, RICOTA E MANJERICÃO

INGREDIENTES

3 tomates cerejas cortados em rodela

1 colher (sopa) de ricota

4 folhas de manjericão

2 ovos

2 colheres (sopa) de creme de leite

azeite

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em um ramequim ou cocotte, coloque os tomates em rodela e a ricota.

Regue com um fio de azeite e tempere com sal e pimenta (não precisa misturar).

Rasgue as folhas de manjericão à mão e coloque sobre o tomate e a ricota.

Quebre os ovos, coloque nos ramequins e acrescente o creme de leite por cima.

Tempere com sal, pimenta e a noz-moscada

No forno preaquecido a 180° C, asse o ramequim em banho-maria por 20 minutos se desejar a gema mole, ou 30 minutos se desejar a gema dura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19445-cocotte-de-tomate-ricota-e-manjericao.html>