

TOMATE RECHEADO DE ATUM E QUEIJO

INGREDIENTES

1 lata de atum em pedaços

2 tomates

1 colher (café) rasa de sal

1 colher (sopa) rasa de tempero seco (alho, cebola e salsa - aquele que você encontra em qualquer mercadinho)

1 colher (café) rasa de pimenta do reino

100 g de queijo mussarela cortado em quadradinhos

azeite

MODO DE PREPARO

Previamente aqueça o forno entre 220º e 260º C, de 10 a 15 minutos.

Faça um furo na tampa dos tomates, perfurando com uma colher e retirando toda a semente e a carne de dentro, deixando o tomate oco.

Em uma vasilha, coloque o atum, o sal, o tempero seco, a pimenta-do-reino e a mussarela, e então, misture bem.

Recheie o tomate com essa mistura e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos para que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22570-tomate-rechado-de-atum-e-queijo.html>