

TOMATE RECHEADO COM RICOTA E SOJA

INGREDIENTES

8 tomates

tomilho fresco

manjericão fresco

100 g de ricota fresca

1 xícara de proteína de soja

1 colher (cafê) rasa de pimenta-do-reino

1/2 copo de água

sal a gosto

1/2 cebola pequena cortada em quadradinhos pequenos

MODO DE PREPARO

Desmanche a ricota com um garfo.

Solte as folhas do manjericão e reserve.

Junte todos os ingredientes menos o tomilho e o tomate.

Retire as folhas de 3 galhos de tomilho e acrecente.

Misture e reserve.

Corte a parte superior do tomate e retire a parte do caule do tomate.

Depois que tiver cortado a "tampa" do tomate é só ir com uma faca de ponta circulando em volta do "galhinho" do tomate.

Com uma faca e uma colher retire o meio do tomate.

Recheie os tomates e coloque a tampa.

Coloque-os numa forma que não precisa estar untada e enfeite com ramos de tomilho.

Asse por 20 minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23351-tomate-rechulado-com-ricota-e-soja.html>