

TOMATE RECHEADO COM RICOTA E SOJA

INGREDIENTES

8 tomates
tomilho fresco
manjeriço fresco
100 g de ricota fresca
1 xícara de proteína de soja
1 colher (café) 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 manjeriço e reserve.
Junte todos os ingredientes menos o tomilho e o tomate.
Retire as folhas de 3 galhos de tomilho e acrescente.
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23351-tomate-recheado-com-ricota-e-soja.html>