TOMATE RECHEADO COM OVO

INGREDIENTES

2 tomates

sal

pimenta

1 fio de azeite

manjericão

2 ovos (1 para cada tomate)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 190º C.

Faça uma tampa no topo do tomate, deixando a polpa aparecer.

Tempere o interior do tomate com sal e pimenta.

Com uma faca de legumes, recorte um círculo demarcando a polpa que será retirada e com uma colher de chá, tire a polpa aos poucos, mas cuidado para não perfurar o tomate.

Veja se retirou toda a polpa.

Se o tomate for perfurado você deve começar o processo em outro.

Quebre os ovos, um a um, em um copo e deslize a gema e a clara para dentro do tomate com cuidado. Se sobrar clara, utilize em outra receita.

Salpique manjericão, sal e pimenta.

Coloque em um recipiente untado com azeite e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 10 minutos.

Retire do forno e espete a gema com um palito de dente ou garfo. Caso veja necessidade, volte para o forno sem o papel alumínio para cozinhar mais a gema (fique de olho para o tomate não rachar).

Transfira para um prato e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23634-tomate-recheado-com-ovo.html