

TOMATE ASSADO RECHEADO

INGREDIENTES

10 tomates italianos maduros e bonitos
300 g de cream cheese tradicional (1 pote)
200 g de muçarela de búfala
azeite a gosto
sal a gosto
manjeriço seco a gosto (pode ser substituído por orégano)
manjeriço fresco para decorar

MODO DE PREPARO

TOMATES:

Tomates: Retire o tampo dos tomates e, com uma colher, retire todo o miolo.
Reserve-os em uma vasilha que vá ao forno.
Os tomates devem ficar em pé.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os demais ingredientes até obter uma massa cremosa consistente e acerte o sal.
Recheie os tomates até a borda.
Asse-os de 5 a 10 minutos, procure colocar no forno no momento em que for servir.
Decore com o manjeriço fresco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24593-tomate-assado-recheado.html>