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

manjericão seco a gosto (pode ser substituído por orégano)

manjericão 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 manjericão fresco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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