

# 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  
manjerição seco a gosto (pode ser substituído por orégano)  
manjerição 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 manjerição fresco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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