

BARCA DE TOMATE

INGREDIENTES

5 tomates

500 g carne moída

queijo ralado a gosto

sal a gosto

cheiro-verde

3 colheres de orégano em pó

cebola ralada a gosto

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Corte o tomate ao meio, retire a polpa e reserve.

Coloque uma colher de chá de manteiga em uma panela, adicione uma colher de cebola, refogue bem até dourar.

Em seguida, adicione a carne moída.

Deixe cozinhar 15 minutos, adicione sal a gosto ou tempero e coloque o cheiro-verde.

Em um refratário de vidro, unte com manteiga e coloque os tomates em pé.

Adicione uma pontinha de manteiga em cada tomate (se desejar, passe na borda).

Coloque um pouco de carne moída em cada tomate.

Na metade do tomate adicione cebola ralada e polvilhe o queijo ralado e orégano.

Regue com azeite e polvilhe sal.

Leve ao forno preaquecido a 180º C e deixa assar por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25456-barca-de-tomate.html>