

TOMATE COM RECHEIO TEMPERADO

INGREDIENTES

5 tomates médios
300 g de ricota
1 cebola média
coentro
salsinha
pimenta-do-reino
azeite de oliva
azeitona sem caroço
queijo parmesão ralado
sal

MODO DE PREPARO

Com as mãos, despedace o queijo ricota.

Corte em pedaços bem pequenos a cebola, o coentro e a salsa.

Misture bem a ricota, a cebola picada, o coentro, a salsa, a pimenta-do-reino e o sal (a gosto).

Retire a tampa do tomate, as semente e a parte interna do centro.

Coloque dentro do tomate, duas ou três azeitonas sem caroço.

Preencha o tomate com a mistura de ricota.

Regue com azeite de oliva (a gosto).

Leve ao forno por 30 minutos a 200° C.

Coloque o queijo parmesão ralado (se preferir coloque o queijo parmesão antes de levar ao forno).

Acrescente uma folha de coentro ou salsa para enfeitar e é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25634-tomate-com-recheio-temperado.html>