

TOMATE RECHEADO COM LINGUIÇA BLUMENAU

INGREDIENTES

400 g de queijo minas

salsinha picada

uma rodela de linguica blumenau (linguica de carne suina defumada)

8 tomates médios a grandes

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Corte o queijo em cubos e a linguica em finas rodelas.

Junte a salsinha, o queijo e a linguica em um recipiente misturando bem.

Corte e limpe os tomates de modo a ficar com uma abertura em cima e totalmente oco por dentro.

Encha os tomates com o recheio (dica: tentar deixar o queijo mais por cima, como uma "tampa").

Coloque em uma travessa e regue com um fio de azeite.

Leve ao forno a 180°C por 15 a 20 minutos, verificando se o queijo derreteu bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25939-tomate-recheado-com-linguica-blumenau.html>