TOMATE RECHEADO DE ATUM

INGREDIENTES

1 tomate grande

1 folha de alface

1/2 cebola

1/2 pimentão

1 cubo de caldo de legumes knorr

1 colher de sopa de vinagre balsâmico (pode ser outro vinagre)

1 lata de atum em pedaços ao óleo

1 colher de sopa de azeite extra virgem

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Corte o tomate no meio.

Cave o tomate.

Coloque o alface na base tomate, mas deixando aparecer fora (assim fica bonito o prato).

Coloque rodelas de cebola e pimentão a gosto.

Misture o vinagre, o azeite, o sal e 1/4 de caldo de legumes, misture bem.

Passe o atum numa frigideira (pode colocar um pouco de cebola e pimentão).

Sirva o atum no tomate.

Para companhar, um pão caseiro fresquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26270-tomate-recheado-de-atum.html