

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 rodela de cebola e pimentão a gosto.

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

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

Sirva o atum no tomate.

Para acompanhar, um pão caseiro fresquinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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