

TOMATES GRATINADOS COM ERVAS

INGREDIENTES

5 tomates firmes e grandes

queijo (ralado ou em fatias rasgadas) de sua preferência, mas que derreta

espinafre

milho doce

cogumelos laminados

azeitonas descaroçadas

1 colher (sopa) de manteiga

pimenta branca, orégano, sal e alecrim a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça uma panela em fogo médio e refogue o milho verde, a manteiga, uma pitada de sal e o espinafre.

Desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque os tomates em um refratário e distribua cogumelos e azeitonas dentro de cada "potinho" de tomate.

Coloque um pouco de queijo e, com auxílio de uma colher, distribua o recheio, sem encher completamente os tomates.

Cubra com queijo, polvilhe as ervas e regue com um pouco de azeite.

Leve ao forno em seguida, para que gratine (cerca de 10 minutos em temperatura média).

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27266-tomates-gratinados-com-ervas.html>