

TOMATES RECHEADOS

INGREDIENTES

5 tomates grandes (de preferência tomates caqui)

250 g de ricota fresca

2 colheres (sopa) de azeitona picada

4 colheres (sopa) de creme de leite light (ou requeijão, ou maionese)

cebolinha e salsinha picadas

1 dente de alho amassado (bem amassado)

azeite

sal

se quiser pode usar sálvia (ou manjericão ou orégano)

MODO DE PREPARO

Lave os tomates e reserve.

Corte a ponta de cima do tomate de modo que pareça uma tampa e reserve.

Em uma travessa, coloque a ricota, a azeitona, o creme de leite, a cebolinha, o creme de leite, o sal e um fio de azeite.

Em seguida, amasse tudo isso com um garfo, pra formar um patê.

Com auxílio de uma colher, retire a polpa dos tomates que foram lavados e tiveram as pontas cortadas.

Tome bastante cuidado pra não aprofundar a colher e machucar o fundo do tomate.

Em seguida, passe o alho amassado dentro de cada tomate (é só pra dar gosto, não precisa deixar o alho dentro do tomate).

Recheie os tomates com a pasta de ricota. Regue cada tomate com um fio de azeite e tampe (basta sobrepor, não precisa encaixar a tampa).

Embrulhe tomate por tomate em um quadrado de papel alumínio pra ir ao forno (já preaquecido) por 20 minutos.

Logo após os 20 minutos, abra o papel alumínio, polvilhe queijo ralado em cada um e deixe mais 10 minutos para gratinar.

Sirva como entrada ou como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27548-tomates-recheados.html>