

FLORES DE TOMATE CEREJA COM CREAM CHEESE E BACON

INGREDIENTES

8 tomates cereja

300 g cream cheese

bacon picadinho

coentro

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates cereja e o coentro.

No lado do "olho" do tomate, faça dois cortes profundos até o meio do tomate, em formato de cruz, de modo que ambos os cortes se cruzem sobre o "olho".

Segure firmemente cada tomate e, com uma faca pequena, retire as sementes sem destruir o formato original, deixando o tomate mais oco por dentro.

Faça furinhos com a ponta da faca no fundo de cada tomate.

Lave e deixe escorrer a umidade interna.

Em uma panela, frite o bacon picadinho em pedacinhos bem pequenos, sem óleo.

Acrescente o Cream Cheese e mexa bem até tomar o aspecto de uma pasta.

Com uma colher de sobremesa, segurando firmemente cada tomate com a mão, recheie até ficarem meio estufados.

Com uma papel toalha úmido, limpe os excessos de Cream que sobraram.

Corte os caules do coentro e enfile no buraguinho feito no fundo de cada tomate.

As folhas do coentro farão as vezes das folhas do bouquet.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28277-flores-de-tomate-cereja-com-cream-cheese-e-bacon.html>