

TOMATE RECHEADO COM RICOTA

INGREDIENTES

3 tomates grandes

150 g de ricota light

1 colher (sopa) de mostarda hemmer

1 colher (sopa) de orégano seco

1 colher (sobremesa) de alecrim

cominho em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates, corte a tampa de cada um e retire o miolo.

Em um recipiente, misture a ricota picada com a mostarda, cominho, orégano e alecrim.

Recheie os tomates.

Se preferir, asse-os por 10 minutos em forno a 200°C.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29710-tomate-recheado-com-ricota.html>