

TOMATE RECHEADO COM FRANGO

INGREDIENTES

6 tomates (maduros e firmes)
400 g de frango desfiado Vapza
1/2 xícara de nozes
1/2 xícara de queijo provolone (ralado)
3 colheres de chá de azeite de oliva
sal a gosto
alecrim (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa de cada tomate e retire toda a polpa, coloque um pouco de sal e azeite de oliva para temperar. Corte uma fatia pequena na outra extremidade, sem furar, para que o tomate fique em pé.

Em uma tigela, misture o frango desfiado Vapza, o azeite de oliva, nozes e queijo provolone reservando 1 colher para acrescentar no final.

Coloque a mistura dentro de cada tomate apertando bem, para que fique bem recheado. Coloque o restante do queijo no topo e um ramo de alecrim para acrescentar um sabor especial.

Disponha em um refratário e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até que derreta o queijo. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31453-tomate-recheado-com-frango.html>