

TOMATE RECHEADO NO NINHO DE ALFACE

INGREDIENTES

4 tomates firmes (não podem estar maduros demais)

300 g de peito de frango desfiado

2 ovos cozidos bem picadinhos

cheiro verde a gosto

sal e orégano a gosto

3 colheres (sopa) de maionese light

3 colheres (sopa) de creme de leite

alface picada fino

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates e retire a tampa como se fosse uma panelinha.

Retire as sementes, tempere seu interior com sal e deixe-os de boca pra baixo para que escorra o excesso de água, reserve.

Em uma vasilha junte o frango desfiado, o cheiro verde, sal e orégano a gosto, a maionese e o creme de leite. Misture bem.

Acrescente a essa mistura os ovos bem picados (com cuidado para não desmanchar).

Recheie os tomates com essa mistura e regue com azeite.

Tempere a alface com azeite, vinagre e sal a gosto e disponha os tomates recheados sobre a hortaliça.

Sirva em seguida como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35714-tomate-recheado-no-ninho-de-alface.html>