

TOMATES RECHEADOS COM CARNE MOÍDA E PIMENTÃO

INGREDIENTES

11 tomates bem vermelhos
1/2 kg de carne moída
1 cebola branca grande
1 pimentão verde
sal e pimenta do reino
queijo parmesão ralado
1/2 molho de tomate pronto
galhos de salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma panela média para cozinhar.

Acrescente a cebola branca picada, o pimentão verde picado, o sal e a pimenta-do-reino.

Quando a carne estiver cozida acrescente metade do molho de tomate pronto.

Pegue os tomates e faça um corte circular retirando o tampo.

Recheie com a carne moída já cozida.

Regue com parmesão ralado e leve ao forno preaquecido a 180°C por 5 minutos.

Quando tirar do forno regue com parmesão ralado e coloque os galhos de salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36592-tomates-recheados-com-carne-moída-e-pimentão.html>