

MELHOR TOMATE RECHEADO DO MUNDO

INGREDIENTES

2 fatias de queijo

2 fatias de presunto

1 dente de alho

1 colher de sopa (cheia) de manteiga

1/4 de sazon

Orégano

1 tomate

MODO DE PREPARO

Primeiro retire o miolo e as sementes do tomate. Depois pegue e corte em quadradinhos o queijo, presunto e o alho. Misture. Numa frigideira adicione manteiga e deixe derreter, desligue e adicione os presuntos, queijos e o alho e orégano. Adicione o recheio no tomate e leve ao forno por mais ou menos 15 minutos. Retire do forno e se quiser adicione orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37368-melhor-tomate-rechado-do-mundo.html>