

TOMATE RECHEADO COM CREME DE RICOTA

INGREDIENTES

8 tomates grandes maduros, mas firmes

1 queijo ricota

1 creme de leite

2 tomates seco picados

4 azeitonas preta picadas (pode ser verde)

salsinha

cebolinha

manjericão

pimenta e sal a gosto

queijo parmesão ou de sua preferência ralado

MODO DE PREPARO

Tire todo o miolo do tomate, coloque umas pitadas de sal dentro, e reserve.

Bata o queijo ricota com o creme de leite no liquidificador.

Em uma tigela coloque essa mistura do queijo batido com todos os outros ingredientes.

Recheie os tomates com essa mistura.

Cubra eles com o queijo ralado.

Coloque no forno para gratinar por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39999-tomate-rechado-com-creme-de-ricota.html>