

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
manjeriço
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-recheado-com-creme-de-ricota.html>