

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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