

# TOMATE RECHEADO WICKBOLD

## INGREDIENTES

4 fatias de pão sem casca original, cortadas em quadradinhos  
4 fatias de pão de forma tradicional (opcional)  
4 tomates caqui  
2 colheres (sopa) de azeite  
1/2 bandeja de cogumelos cortados em tiras  
1/2 xícara (chá) de leite (100 ml)  
folhas de 3 ramos de tomilho (erva suave com sabor parecido com o orégano)  
folhas de 2 ramos de salsinha picadas  
folhas de 1 ramo de alecrim  
50 g de queijo parmesão ralado  
50 g de queijo gorgonzola em pedaços  
queijo parmesão ralado para gratinar  
sal e pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Corte a parte de cima dos tomates e retire todo o conteúdo interno com a ajuda de uma colher.

Tempere os tomates com azeite, sal e folhas de alecrim.

Em seguida, coloque-os em uma assadeira pequena e leve ao forno alto por cerca de 10 minutos.

Enquanto isso prepare o recheio, refogue rapidamente em um pouco de azeite os cogumelos (que podem ser do tipo Paris, como é chamado o Champignon, ou Shitake, que tem origem japonesa e é um pouco mais ácido).

Em uma tigela média, embeba o pão sem casca original no leite e misture a ele os cogumelos, ervas e queijos. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Retire os tomates do forno e recheie-os com a mistura.

Polvilhe o queijo parmesão por cima e retorne ao forno alto por cerca de 5 minutos, ou o suficiente para ele gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40286-tomate-recheado-wickbold.html>