

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 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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