

TOMATE DE FORNO

INGREDIENTES

3 tomates grandes maduros e firmes
2 colheres de sopa bem cheias de catupiry
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
sal, orégano, azeite e vinagre
queijo parmesão ralado para polvilhar no final

MODO DE PREPARO

Corte os tomates ao meio, retire a polpa e tempere com sal, orégano, azeite e vinagre e reserve.

Utilize a polpa, eliminando a semente, e amasse, juntamente com o catupiry e o queijo parmesão ralado.

Coloque os tomates numa assadeira e recheie com a mistura de polpa, catupiry e queijo parmesão. Espalhe sobre os tomates recheados o que sobrou do tempero usado e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Leve ao forno médio, por aproximadamente 20 minutos, cuidando para que os tomates não fiquem moles demais.

Sirva como entrada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40464-tomate-de-forno.html>