

TOMATES RECHEADOS A MODA DA PAMILA

INGREDIENTES

6 tomates sem sementes

1 copo de requeijão

500 g de carne moída

sal e pimenta a gosto

2 alhos

orégano a gosto

1 colher de azeite

1 cebola picada

1 pimentão picado

MODO DE PREPARO

PREPARO DA CARNE MOÍDA:

Preparo da carne moída:Primeiro amasse o alho e deixe doura junto com o azeite, depois acrescente a cebola e o pimentão.

Depois ponha a carne, depois a pimenta e sal a gosto até que ela fique bem passada e reserve.

PREPARO DOS TOMATES:

Preparo dos tomates:Corte o tomate ao meio e retire as sementes e depois ponha a carne ate o tomate ficar bem recheado.

Por cima ponha o requeijão e orégano por cima.

Numa travessa unte com azeite e ponha os tomates e regue um pouco de azeite por cima e ponha no forno.

Depois é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41246-tomates-recheados-a-moda-da-pamila.html>