

TOMATES RECHEADOS COM PEITO DE PERU E QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

6 tomates maduros e firmes

150g de peito de peru cortado em cubos (ou peito de chester, frango, etc.)

1 palitinho de queijo coalho cortado em cubos

2 colheres de requeijão

250ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

salsinha e cebolinha picados a gosto

1 pitada de pimenta do reino

sal à gosto

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte as tampas dos tomates e retire o miolo e as sementes.

Reserve.

Em uma panela, dilua a maisena no leite, acrescente o requeijão e leve ao fogo mexendo sempre até formar um molho (não engrossar muito).

Coloque o peito de peru, o queijo coalho, a salsinha, a cebolinha e a pimenta-do-reino.

misture, acerte o sal e desligue o fogo.

coloque os tomates em uma forma untada com azeite, distribua o recheio nos tomates e polvilhe o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43444-tomates-rechados-com-peito-de-peru-e-queijo-coalho.html>