

TOMATE RECHEADO COM QUEIJO E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

1 tomate grande maduro
5 fatias de queijo coalho
2 fatias de peito de peru
1/2 fatia de mussarela
óregano a gosto
sal a gosto
pimenta do reino moída na hora a gosto
azeite extra virgem a gosto
cheiro verde para decorar

MODO DE PREPARO

Comece cortando o tomate ao meio.
Ele deve estar maduro, não mole.
Com cuidado e com o auxílio de uma faca retire as sementes do tomate.
Lave-o em água corrente para tirar qualquer resíduo e tempere com um pouco de sal.
Deixe-os com a parte aberta sobre um prato para escorrer toda a água.
Enquanto isso rale o queijo coalho e o peito de peru no ralador fino.
Acrescente pimenta do reino e óregano a gosto, misturando tudo.
Recheie os tomates com cuidado e os coloque sobre uma forma (usei um pirex de vidro pequeno).
Corte a mussarela em pedaços pequenos e coloque em cima do recheio.
Regue-os com um pouco de azeite e deixe cair um pouquinho também no pirex.
Leve ao forno pré-aquecido (aproximadamente 10 minutos a 230°C ou até derreter a mussarela).
Retire do forno com cuidado e enfeite com cheiro verde (pode ser folha de manjericão ou um pedaço de azeitona).
Se quiser que fique mais cremoso, pode colocar dentro do recheio um pouco de requeijão e queijo mussarela.
Fica ótimo acompanhando de uma carne e arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44273-tomate-rechado-com-queijo-e-peito-de-peru.html>