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 qulquer 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-recheado-com-queijo-e-peito-de-peru.html