TOMATES RECHEADOS COM ATUM E RICOTA

INGREDIENTES

4 tomates grandes

1 lata de atum ralado

100 g de ricota

1/2 pimentão verde

azeite de oliva a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa nos tomates e com o auxilio de uma colher retire a polpa, coloque eles de cabeça para baixo, para escorrer toda a água e reserve.

Corte o pimentão em cubos e misture com a ricota.

Pegue os tomates e acrescente sal em todo o seu interior.

Após coloque a ricota com o pimentão até preencher a metade do tomate.

Acrescente o atum até preencher a cavidade dos tomates.

Leve ao forno, com temperatura de 180°C até que a casca do tomate comece a soltar.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49695-tomates-recheados-com-atum-e-ricota.html