

TOMATE VULCÃO

INGREDIENTES

TOMATE RECHEADO:

Tomate Recheado: 4 tomates grandes

1 pote de Requeijão cremoso

100 g de bacon em cubos

50 g de presunto picadinho

50 g de queijo mussarela em fatias

1 cebola pequena

Molho de tomate pronto

Azeite

Queijo ralado

Tempero a gosto

RISOTO:

Risoto: Arroz (quantidade suficiente para 4 pessoas)

Azeite

Alho

1 pote milho verde

1 pote palmito picado

1 pote champignon

1 pct molho branco pronto

MODO DE PREPARO

RISOTO:

Risoto: Refoque o alho batido com sal em azeite

Acrescente o arroz e refogue levemente

Acrescente água fervente e espere secar

Adicione o milho, o palmito e champignon picados e misture bem

Jogue o molho branco pronto, misture bem e deixe aquecer em fogo baixo

TOMATES RECHEADOS:

Tomates recheados: Corte a "tampa" do tomate e retire toda a semente

Acrescente sal a gosto por dentro e escorra.

Refogue a cebola com o tempero e frite o bacon.

Acrescente o presunto.

Jogue o molho de tomate e deixe ferver.

Adicione o pote de requeijão cremoso, misture bem e deixe aquecer em fogo baixo.

Desligue o fogo, corte o queijo em pedaços grandes e jogue por cima, sem misturar, para que derreta apenas com o calor da panela.

Recheie os tomates e os acomode em um refratário regado com azeite

Despeje o que sobrar do recheio em volta dos tomates

Salpique o queijo ralado

Gratine em forno pré-aquecido. O recheio irá transbordar, fazendo com que o tomate fique como um vulcão, daí o nome do prato!

MODO DE SERVIR:

Modo de servir: Prepare os pratos com uma porção do risoto e um tomate recheado por cima.

Pode-se acrescentar um ramo de manjeriço para enfeitar e pimenta calabresa para temperar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51830-tomate-vulcao.html>