

# TOMATES RECHEADOS COM ATUM DEFUMADO

## INGREDIENTES

4 tomates  
1 lata de atum defumado  
50 g de queijo fatiado  
cebola picada  
salsa  
sal  
pimenta  
azeite  
azeitonas picadas a gosto

## MODO DE PREPARO

Retire a polpa do tomate com uma colher, lave para retirar as sementes.

Pique a polpa do tomate, refogue no azeite a cebola, a polpa do tomate, sal, pimenta, salsa e o atum.

Dentro de cada tomate forre com 1/2 fatia de queijo.

Coloque o refogado dentro do tomate, salpique queijo mussarela ralado e leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52014-tomates-recheados-com-atum-defumado.html>