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 popa 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