

TOMATES RECHEADOS COM LEGUMES

INGREDIENTES

4 tomates longa vida médio
1 cenoura cozida
1 palmito
1 batata cozida
4 colheres de sopa de maionese
100 g de queijo lanche ou mussarela ralado
sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte em pedacinhos a batata, a cenoura e o palmito.
Abra uma tampa nos tomates e retire as sementes.
Tempere os legumes com sal como se fosse uma salada.
Misture a maionese.
Recheie os tomates deixando um espaço pra o queijo.
Cubra com o queijo e salpique o orégano.
Unte uma assadeira com óleo, disponha os tomates.
Leve ao forno preaquecido (200°C) por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52640-tomates-recheados-com-legumes.html>