

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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