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