

TOMATE RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 tomate
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1/6 cebola
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 fatia de queijo
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de sopa de requeijão cremoso
- 1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

A receita está num rendimento de 1 tomate, se quiser fazer mais, multiplique os ingredientes.

Antes de mexer com o tomate, você deverá picar a cebola em minúsculos pedacinhos e misturar com o alho.

Pegue o tomate, lave bem.

Tire a tampa do tomate, e em seguida tire toda a polpa de dentro.

Pegue um garfo e faça alguns furinhos dentro e fora do tomate, e depois pegue o sal e esfregue por fora do tomate.

Pegue a fatia de queijo, retalhe em alguns pedaços e coloque dentro do tomate.

Deixe o tomate de lado. Pegue uma frigideira despeje o azeite de oliva, e espere esquentar, acrescentando os pedacinhos da cebola e do alho em seguida.

Espere até os pedacinhos do alho dourarem.

Logo após os pedaços do alho dourarem, despeje todo o conteúdo da frigideira dentro do tomate.

Acrescente o orégano, o queijo ralado e por fim o requeijão cremoso.

Leve ao micro-ondas por aproximadamente 1 e meio a 2 minutos, depende da potência do seu micro-ondas.

Desfrute do seu maravilhoso tomate recheado!

Lembre-se é de extrema atenção acrescentar os ingredientes, na ordem certa (acima).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53892-tomate-recheado-com-queijo.html>