

TOMATES RECHEADOS COM MAIONESE DE ATUM

INGREDIENTES

- 5 tomates médios maduros
- 1 lata de atum ralado
- 3 colheres (sopa) de maionese
- 3 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 1 colher (chá) de cebola ralada
- 1 pitada de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates.

Com uma faca (ou utensílio próprio), recorte a tampa dos tomates.

Retire as sementes.

Reserve os tomates com a abertura voltada para baixo.

Em uma vasilha, misture o atum, a maionese, a cebolinha, a cebola ralada e a pimenta-do-reino.

Recheie os tomates com a maionese de atum.

Decore com um pouco de cebolinha.

Mantenha em geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55161-tomates-recheados-com-maionese-de-atum.html>