

# ELEGÂNCIA DOS DEUSES ITALIANOS

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 20 a 25 tomates tipo caqui pequenos  
200 g queijo feta temperatura ambiente  
200 g queijo tipo roquefort temperatura ambiente  
1 colher de sobremesa de oregano  
1 colher de sopa de requeijão  
1 colher de sopa de azeite de boa qualidade  
10 azeitonas pretas picadas  
1 colher de sopa de manjeriço fresco picado

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 copo de vinagre balsâmico

## MODO DE PREPARO

### COBERTURA:

Cobertura: Ferva o vinagre balsâmico até se tornar uma calda mais encorpada e reserve.  
Coloque o recheio preparado dentro dos tomates.  
Fazer com papel alumínio uma forma estreita onde você possa colocar os tomates em fileira um a um e gratinar por 8 a 10 minutos.  
Espalhe a cobertura de vinagre balsâmico por cima e decore com folhas frescas de manjeriço.  
Prato de entrada para chocar seus clientes.  
Elegantíssimo e pode ser servido com torradas!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55960-elegancia-dos-deuses-italianos.html>