

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 orégano
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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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