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 requeijao

1 colher de sopa de azeite de boa qualidade

10 azeitonas pretas picadas

1 colher de sopa de manjericao 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 aluminio uma forma estreita onde voce possa colocar os tomates em fileira um a um e gratinar por 8 a 10 minutos.

Espalhe a cobertura de vinagre balsamico por cima e decore com folhas frescas de manjericão.

Prato de entrada para chocar seus clientes.

Elegantíssimo e pode ser servido com torradas!

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/55960-elegancia-dos-deuses-italianos.html}$