TOMATE RECHEADO

INGREDIENTES

6 tomates

500 g de frango desfiado temperado

4 colheres de creme de ricota light

Palmito picado a gosto

3 colheres de milho verde enlatado

3 fatias de queijo mussarela (para dourar)

Orégano a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os tomates, corte a parte de cima e retirar toda a semente de dentro, fazendo abertura para colocar o recheio

Misture o frango desfiado, o sal, o creme de ricota, o palmito, e o milho verde até que forme um patê

Adicione o patê dentro do tomate até que fique completamente cheio

Por cima, coloque a metade da fatia da mussarela e salpique com orégano para que fique dourado

Adicione ao forno pré aquecido em 180° por cerca de 15 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6584-tomate-recheado.html