TOMATE RECHEADO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 tomate graúdo

1 colher (sopa) de peito de frango cozido e desfiado

2 fatias de queijo mussarela (ou outro de sua preferência)

orégano a gosto

1/2 colher (sopa) de molho refogado de tomate

molho branco

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (chá) de tempero (sal, alho e cebola triturados)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sopa) de requeijão (pode ser o de sua escolha)

noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, com fogo alto, adicione a margarina e aguarde derreter

Refogue o tempero e desligue o fogo

Com o fogo desligado, adicione aos poucos a farinha de trigo e misture até obter uma pasta homogênea

Atenção para não empelotar

Ainda com o fogo desligado, adicione o leite

Após dissolver a pasta ligue o fogo baixo

Não pare de mexer até engrossar

Quando engrossar, desligue o fogo e adicione o requeijão

Misture até dissolver

Adicione o orégano e a noz moscada a gosto

Reserve

Lave o tomate

Sob uma tábua, tire a parte de cima do tomate (tampa)

Com uma faca pequena, faça um

Atenção para não cortar a casca

Com o auxílio de uma colher (sopa) tire todo o miolo do tomate, deixando ele com 1 cm de casca

Lave novamente o tomate

Com um palito de dentes, faça alguns furos pelo lado de fora, na casca do tomate

Coloque uma pitada de sal sobre a palma das mãos e espalhe pela casca

Para facilitar a montagem, coloque o tomate limpo e já temperado na boca de um copo

Coloque 1 fatia de mussarela no fundo

Coloque o peito de frango desfiado, cozido e refogado

Adicione o molho de tomate

Encha o tomate com o molho branco

Para finalizar, coloque mais uma fatia de mussarela por cima

Coloque o tomate em um prato de um jeito que ele não caia e derrame

Deixe em potência máxima, de 3 a 6 min de acordo com o seu aparelho

Ou em recipiente apropriado e untado, asse a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8271-tomate-recheado-maravilhoso.html