



Tomate Recheado com Ricota e Alecrim



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (firme)	12 unidades grandes	2,2 kg
Ricota	3 xícaras (chá)	420 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Pão (torrado e moído)	2 xícaras (chá)	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (sopa)	15 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Pimenta-do-reino (moída)	1 pitada	0,2 g
Salsa (picada)	1 e meia xícara (chá)	30 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Corte uma tampa na parte superior dos tomates e retire as sementes. Reserve.
2. Em um bowl médio, coloque a ricota, o Azeite TERRANO™, o pão, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, a pimenta-do-reino e a salsa, e misture bem.
3. Recheie os tomates, cubra com o queijo parmesão e leve ao forno médio (180 graus),

preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar.

4. Retire do forno e sirva em seguida.