

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/8271-tomate-recheado-maravilhoso.html>