

Cozinha



Culinária

Tomate recheado com frango cremoso

Ingredientes

1 tomate médio

1 colher (sopa) de cebola picada

1 dente de alho amassado

2 colheres (sopa) de peito de frango cozido desfiado

1 colher (sopa) de champignon fatiado

1 colher (sopa) de requeijão light

Spray de azeite

Sal a gosto

Pimenta a gosto

Modo de preparo

Pegue o tomate, corte o tampo de cima, retire toda a semente e reserve.

Em uma panela doure o alho e a cebola com spray de azeite.

Em seguida, junte o champignon e o frango desfiado.

Tempere com sal e pimenta.

Acrescente por último o requeijão light.

Recheie o tomate com a mistura.

Leve-o ao forno aquecido por cerca de 10 minutos e sirva em seguida.



www.souchef.com.br