

TOMATES RECHEADOS COM BACON NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 tomates grandes maduros
4 colheres de sopa de azeite
½ cebola picada
1 dente de alho picado
100g de bacon fumado cortado em cubinhos
4 cogumelos frescos médios cortados em cubinhos
1 queijo mozzarella fresco com 125g cortado em cubinhos
Folhas de manjeriço fresco picadas
4 ovos pequenos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 5.50 € | Custo por pessoa: 1.38 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/tomates-recheados-bacon-no-forno-41333/>

PREPARAÇÃO

1. Corte o topo dos tomates.
Com a ajuda de uma faca e de uma colher, retire o miolo.
Rejeite o sumo e as sementes.
Corte o miolo maduro em cubinhos.
2. Numa frigideira leve ao lume o azeite, a cebola e o alho.
Mexe e deixe aquecer um pouco.
Junte o bacon, misture e deixe fritar um pouco.
Ao refogado, adicione o tomate cortado em cubinhos e deixe refogar bem até que o tomate comece a desfazer-se.
3. Por fim, junte os cogumelos cortados em cubos e o manjeriço.
Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta.
Mexe e deixe refogar bem até que os cogumelos percam a água.
Depois de tudo bem refogado, retire do lume e deixe arrefecer alguns minutos.
4. Misture os cubos de queijo com o refogado.
5. Num tabuleiro de ir ao forno previamente pincelado com azeite, coloque os tomates.
Recheie-os até um pouco mais de meio com o refogado.
Com uma colher, acalque bem o refogado.
Coloque o ovo partido por cima do recheio de cada tomate.
Tempere os ovos com sal e pimenta.
À volta dos tomates, espalhe o refogado que sobrou.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe assar aproximadamente 30 minutos.
Quando os tomates estiverem assados e os ovos bem passados, retire e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com