



Tomate aos dois queijos

Tempo de Preparo: Rende:



Ingredientes

- 4 tomates-caqui grandes
- 2 xícaras (chá) de arroz cozido
- ½ xícara (chá) de pimenta-biquinho picada
- ½ xícara (chá) de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada
- 100 g de Queijo Parmesão Ralado Tirolez

Modo de Preparo

Lave os tomates, enxugue-os e corte a tampa de cada um deles. Com o auxílio de uma colher retire as sementes e a polpa, tomando cuidado para não romper os tomates. Reserve.

Misture o arroz, a pimenta-biquinho, o Creme de Minas Frescal Tirolez e a salsinha.

Reserve 2 colheres (sopa) do Queijo Parmesão Tirolez e misture o restante ao arroz.

Tempere com sal, pimenta e noz-moscada ralada na hora.

Recheie os tomates com esta mistura, arrume-os numa forma refratária untada e polvilhe o restante do parmesão por cima.

Asse em forno regulado em 180°C, por cerca de 20 minutos ou até que a casquinha do tomate comece a enrugar.

Sirva como entrada ou como acompanhamento de carnes assadas ou grelhadas.