



Conchas de tomates recheadas com carne moída

Ingredientes:

4 tomates grandes
1 xíc de ervilha cozida (compre a congelada ou a in natura)
400g de carne moída refogada
1 col (sopa) de salsinha picada
Ervas finas, alho e sal a gosto



Conchas de tomate recheadas

Modo de fazer:

Corte a parte de cima do tomate, retire as sementes, tempere com o alho e coloque numa travessa. Leve ao forno para assar durante 15 minutos.
Para o recheio, misture em uma vasilha a ervilha, a carne moída e a salsa picada. Retire os tomates do forno. Misture bem o recheio com uma colher, recheie os tomates, deixando um pouco acima da borda. Leve novamente os tomates ao forno na temperatura média por 10 minutos. Retire do forno, polvilhe com as ervas finas e sirva.

Rendimento: 4 porções

