

Tomate com queijo fresco



Ingredientes: 2 unidade de tomates maduros
0 totaste de sal & pimenta
1 unidade de queijo fresco
1 pitada de oregãos secos
10 decilitro de azeite
1 molho de hortelã

Instruções de preparação:

Corte o tomate ao meio, elimine a pele e as sementes e tempere com sal e pimenta. Corte o queijo aos quartos e disponha cada parte dentro de uma metade de tomate. Leve ao forno por 15 minutos, a 200°C, e sirva de seguida polvilhado com orégãos secos e regado com o azeite. Complete com a hortelã fresca.

Sugestões Adicionais: