



Entradas Salgados

## Tomate Recheado com Ricota

15 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

4 tomates maduros cortados ao meio  
250 g de queijo ricota  
2 c. de sopa de cubinhos de presunto  
1 cebola picada  
5 c. de sopa de azeite  
8 c. de sopa de mozzarella ralada  
sal e pimenta a gosto

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	235,6 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	14,0 g	28%*
<b>Lípidos</b>	17,5 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	5,3 g	2%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Aquecer o forno a 200°C.
- 2 Com a ajuda de uma colher, retirar a polpa e sementes dos tomates.
- 3 Misturar todos os restantes ingredientes e encher o tomate.
- 4 Colocar uma colher de mozzarella ralada e levar ao forno por 10 minutos.
- 5 Servir de imediato.