

## **TOMATE RECHEADO**

### **INGREDIENTES**

- 12 tomates médios
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola
- ½ kg de peito de frango
- 1 xícara de polpa de tomate
- 1 pote de requeijão
- Cebolinha e salsinha com talo
- Orégano
- Sal a gosto
- Azeite
- Pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão

### **MODO DE PREPARO**

*Corte as tampas dos tomates, retire a polpa e coloque em uma vasilha. Na panela de pressão coloque um fio de óleo, coloque metade da cebola e o alho. Adicione o frango e refogue, acrescente sal e pimenta a gosto, coloque água e cozinhe por aproximadamente 10 minutos. Abra a panela, retire a água e tampe sacudindo para desfiar o frango. Em outra panela coloque a outra metade da cebola e alho e a polpa do tomate. Quando estiver pronto acrescentar no molho o frango e os outros ingredientes, misturar bem. Em uma assadeira coloque os tomates e coloque o recheio, salpique o queijo parmesão, leve ao forno por 15 minutos, sirva em seguida.*