

## Tomate recheado



**Tempo de preparo:**  
30 minutos

**Rendimento:**  
2 porções

**Tipo:**  
Receitas Leves

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

1 e 1/2 xícara de Arroz Premium Solito

2 colheres (sopa) de azeite;  
1/2 xícara de presunto picado;  
1/2 xícara de cenoura cozida picada em cubinhos;  
2 tomates bem maduros;  
Sal e pimenta a gosto;  
Cebolinha picada;  
Molho de tomate (para servir).

### Modo de preparo

Numa panela, aqueça o azeite para fritar levemente o presunto. Adicione a cenoura e, depois de refogar um pouco, o Arroz Premium Solito cozido. Misture bem, acerte sal e pimenta e desligue. Agora limpe os tomates. Corte o topo e, com uma colher, retire todo o miolo. Polvilhe com sal e pimenta dentro e recheie com o arroz. Transfira os tomates para uma travessa untada e leve para o forno já aquecido a 200°C. Deixe

uns 20 minutos.

Coloque o molho de tomate (se quiser), decore com cebolinha polvilhada e pronto para servir.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)