

TOMATES RECHEADOS



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 °C (T. 6-7).
2. Corte a parte superior do tomate e retire o interior. Limpe os cogumelos e corte os caules. Descasque o dente de alho. Coloque os cogumelos e o alho na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 30 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte um pouco de azeite. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 10 min.
3. No final do programa, retire o acessório misturador. Junte a carne picada e o pão ralado e tempere com sal e pimenta. Misture o recheio com uma espátula.
4. Coloque os tomates numa travessa que vá ao forno e guarneça com o recheio. Tape com as partes superiores dos tomates e deixe cozer durante 40 min.

INGREDIENTES

- 4 TOMATES GRANDES
- 250 G COGUMELOS
- 1 DENTE DE ALHO
- 250 G CARNE PICADA
- 30 G PÃO RALADO
- AZEITE
- SAL
- PIMENTA