

Petisco de tomate cereja, cream cheese e manjericão



Tipo de receita: Entrada
Número de doses: 1 porções
Tempo de Preparação: 30 Minutos
Tempo de Cozedura: 0 Minutos
Pronto em: 30 Minutos
Dificuldade: Médio

Ingredientes:

- 1 pacote de tomates [cereja](#) (400gr) - Tente não escolher tomates muito pequenos!
- 1 pacote de cream cheese (150gr)
- 1 colher de sopa (rasa) de maionese
- 1 colher de sopa (rasa) de salsinha bem picadinha
- Folhas de manjericão

Preparação:

Passo 1:

Lave os tomates cereja, parta-os ao meio, retire as sementes e reserve.

(Dica: os que não ficarem em pé, corte um pedaço das partes arredondadas, deixando-os como se fossem copinhos!)

Passo 2:

Misture o cream cheese, a maionese e a salsinha.

Passo 3:

Com uma colher de café, preencha cada tomatinho com a mistura (recheio).

Passo 4:

Para terminar, coloque uma folha de manjericão em cima de cada tomatinho recheado.

E pronto!!!

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/petisco-de-tomate-cereja-cream-cheese-e-manjericao-fid-1424578>



São Paulo, SP, 31 Dezembro de 2018

Mkmouse