

TORTA DE BRUSCHETTA

INGREDIENTES

2 pães salgados (francês, pão de sal etc) cortados em fatias não muito finas
1 gomo de calabresa defumada picado em cubinhos
1 cebola pequena cortada em cubos
1 lata de tomate pelado (400 g)
1 colher (sopa) de orégano
100 g de queijo mussarela ralada
1 ovo
4 colheres (sopa) de leite
sal, pimenta-do-reino e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a calabresa (crua) com a cebola.
Tempere com fio de azeite, sal, pimenta, orégano e reserve.
Unte um refratário com azeite e forre com as fatias de pão.
Em seguida, espalhe por cima o tomate pelado picado (ou o molho).
Logo após, coloque a mistura de calabresa e cebola que estava reservada.
Em um recipiente, bata o ovo como se fosse um omelete.
Em seguida, junte o leite e uma pitada de sal, misturando bem.
Espalhe essa mistura por cima de tudo, pois ela irá descer e penetrar no pão.
Cubra com as fatias de queijo e coloque um pouquinho de orégano por cima.
Leve ao forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 15 a 20 minutos ou até começar a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15141-torta-de-bruschetta.html>