

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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