

BRUSCHETTA DE ATUM E CENOURA

INGREDIENTES

1 baguete de pão de cevada

1 cenoura pequena ralada

1 lata de atum sólido (natural)

azeitona a gosto

1/2 pote de cream cheese

queijo gouda a gosto

azeite

folhas de manjericão

orégano

MODO DE PREPARO

Corte a baguete em fatias de aproximadamente 2 cm, regue um pouco de azeite e reserve.

Junte a cenoura ralada, o atum, a azeitona e o cream cheese e misture até ficar tudo bem encorpado.

Distribua o recheio nas fatias de pão, coloque o queijo gouda ralado por cima, o orégano e decore com as folhas de manjericão.

Leve ao forno a 180° C por aproximadamente cinco minutos até que derreta o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15297-bruschetta-de-atum-e-cenoura.html>