

# 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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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