

BRUSCHETTA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

6 pães de sal
4 dentes de alho
3 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 cebola refogada no azeite de oliva
2 tomates sem sementes picados em cubos
100 g de calabresa refogada
4 fatias de presunto cortados em cubos
7 fatias de queijo cortado em cubos
pimenta calabresa, orégano, cominho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as fatias do pão de sal com 2 cm cada.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180° C por 5 minutos.

Em um pote, coloque os dentes de alho amassados, a colher de azeite, a margarina e um pouco de orégano. Amasse, misture bem e deixe descansar um pouco.

Passa essa mistura de margarina em cada fatia da torrada.

Recheie com a calabresa e/ou presunto (pode fazer com sabores separados), adicione a cebola refogada, o queijo e os tomates picados.

Espalhe por cima das torradas a pimenta calabresa e o orégano a gosto

Leve ao forno preaquecido a 180° C por 5 minutos e sirva logo em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19140-bruschetta-maravilhosa.html>