

BRUSCHETTA DE PIMENTÃO VERMELHO

INGREDIENTES

1 pimentão vermelho grande
3 dentes de alho grande
1 cebola grande
1 xícara (chá) de azeite
340 g de molho de tomate pronto
2 folhas de alfavaca
1 colher de vinagre
1/2 colher de sal

MODO DE PREPARO

Corte o pimentão em 4 pedaços e tirar as sementes.

Descasque a cebola e corte em 4 pedaços.

Descasque os dentes de alho.

Em uma forma, coloque o pimentão, cebola e alho e cubra-os com o azeite.

Cubra a forma com papel-alumínio e leve ao forno por 30 minutos a 180° C.

Após os alimentos assarem, leve todos os ingredientes da receita (inclusive o azeite que ficou na forma) ao liquidificador e bata-os até que vire uma pasta homogênea.

Está pronto, agora é só pegar aquela torrada caprichada, colocar a pasta e um queijo parmesão ralado por cima e se deliciar com esta opção de entrada para receber visitas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19344-bruschetta-de-pimentao-vermelho.html>