

BRUSCHETTA DE BERINGELA DELICIOSA

INGREDIENTES

- 1 beringela média
- 2 tomates
- 1 colher (sopa) cheia de tempero seco (alho, cebola e salsa)
- sal a gosto
- azeite a gosto
- 1 ou 2 baguetes
- 3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Corte a beringela e os tomates em cubos não muito pequenos.

Em uma vasilha, misture bem a beringela, o tomate, o tempero seco, o sal e regue com bastante azeite.

Forre uma assadeira com papel alumínio, despeje a mistura e regue com mais um pouco de azeite.

Leve ao forno médio (220° C), preaquecido, por aproximadamente 1 hora ou até que todo o azeite seque.

De 20 em 20 minutos, é interessante tirar a travessa, misturar os ingredientes rapidamente e voltar ao forno.

Depois dos primeiros 20 minutos de forno da beringela, corte as baguetes em fatias diagonais, coloque em uma outra travessa e leve ao forno por 20 minutos (caso o seu forno só tenha uma divisão, faça esse processo após a beringela ficar pronta).

Frite os dentes de alho em fogo baixo com 3 colheres de sopa de azeite.

Depois do tempo de forno dos pães, retire-os do forno, vire todas as fatias, passe o azeite ainda quente em cima e volte ao forno por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22256-bruschetta-de-beringela-deliciosa.html>