

BRUSCHETTA ITALIANA FÁCIL

INGREDIENTES

2 tomates

1 cebola média picada em cubinhos bem pequenos

folhas de manjericão fresco

sal a gosto

azeite

1 ou 2 baguetes (tipo francesa , batard ou pane rústico)

3 dentes de alho para passar nos pães cortados

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Previamente aqueça o forno entre 220º e 260º C.

Corte os tomates em cubos bem pequenos.

Em uma vasilha, misture bem o tomate, a cebola picada, o sal e regue com pouco azeite.

Corte as baguetes em fatias diagonais, coloque em uma travessa e leve ao forno por aproximadamente 10 minutos.

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

Depois de aproximadamente o pão ficar 10 minutos no forno, retire-o, vire todas as fatias e passe o azeite ainda quente em cima e volte ao forno por mais uns 10 minutos.

Retire do forno e com uma pequena colher, coloque a mistura do tomate em cima das fatias de pães e salpique o queijo parmesão sem cobrir os tomates.

Volte ao forno apenas para derreter o parmesão.

Antes de servir, coloque uma folha de manjericão em cada fatia para dar aquele toque mais que especial.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22860-bruschetta-italiana-facil.html>