

BRUSQUETA DELICINHA

INGREDIENTES

1 pão italiano redondo, pequeno, fatiado
100 g de queijo gorgonzola picadinho
100 g de queijo mussarela fatiadinho em tirinhas
tomate cereja a gosto
6 tomates para molho
azeite tipo único
azeite extravirgem
alho
manjeriço fresco
salsinha
azeitonas pretas
rúcula
pimenta-do-reino
sal

MODO DE PREPARO

Em fogo baixo, refogue o alho no azeite tipo único.

Quando começar a dourar, coloque o tomate picado sem sementes.

Assim que amolecer, triture com o mix, mesmo quente.

Adicione pouco sal, azeitona, manjeriço, salsinha e reserve.

Coloque as fatias de pães com um pouco de azeite tipo único, para dourar e tostar no forno.

Corte o tomate cereja em tirinhas e tempere com sal, azeite extravirgem, pimenta e reserve.

Pique em tiras a rúcula e reserve.

Retire do forno os pães, cubra com o molho de tomate e queijos salpicados.

Leve novamente ao forno até derreter o queijo.

Retire do forno, salpique tomate cereja fresco, mais a rúcula e ótimo apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23114-brusqueta-delicinha.html>