

# 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>