

BRUSCHETTA DE MUSSARELA, RÚCULA E PRESUNTO

INGREDIENTES

2 fatias de pão caseiro
2 fatias de presunto
1 bola de mussarela
1 mão cheia de rúcula
azeite
oréganos
azeitonas para decorar

MODO DE PREPARO

Pincele as fatias de pão com azeite de ambos os lados e leve ao forno a 150º C.

Deixe que dourem um pouco durante alguns minutos apenas com a resistência de cima do forno.

Vire as fatias e doure do outro lado.

Também pode colocar numa frigideira antiaderente ou simplesmente na torradeira elétrica e pincelar com azeite depois.

A primeira vez que fiz, passei um dente de alho pelas fatias de pão ainda quentes, como na receita original; desta vez polvilhei com oréganos à falta do alho em casa, mas fica igualmente bom.

Depois é dispor a mussarela cortada às rodelas, a rúcula, o presunto, um fio de azeite e a vossa imaginação é o limite para um pequeno toque de decoração.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23849-bruschetta-de-mussarela-rucula-e-presunto.html>