

TIBORNA DE BROA DE MILHO COM TOMATE E PRESUNTO

INGREDIENTES

2 fatias de broa de milho doce

8 tomates

1 fatia de presunto

azeite

sal

pimenta-preta

3 folhas de manjericão (fresco)

1 dente de alho

oréganos

MODO DE PREPARO

Primeiro, comece por lavar e cortar os tomates em metades.

Tempere com sal e pimenta preta moída na hora.

Leve uma frigideira antiaderente ao fogo e toste os tomates (primeiro coloque-os com a face cortada para baixo).

Deixe tostar 3 minutos de cada lado.

Retire os tomates para um recipiente e tempere com azeite a gosto, pimenta preta moída na hora, uma pitada de oréganos e as folhas de manjericão picadas grosseiramente e reserve.

Toste as fatias de broa, 2 minutos de cada lado numa frigideira antiaderente (o tempo para tostar depende se pretende mais tostado ou menos tostado).

Esfregue um dente de alho nas fatias e regue generosamente com um bom azeite.

Sirva o tomate em cima das fatias de broa e adicione o presunto cortado em tiras a gosto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23891-tiborna-de-broa-de-milho-com-tomate-e-presunto.html>