

BRUSCHETTA DELICIOSA

INGREDIENTES

azeite

1 pão italiano fatiado

2 folhas de louro

1 pacote de extrato de tomate

20 tomatinhos cereja

3 dentes de alho picados

orégano

manjericão (pode ser em folhas ou triturado)

pedaço de queijo parmesão ralado

sal

açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma forma que possa ir ao forno, cubra as fatias de pão com azeite e deixe absorver bem.

Refogue o extrato de tomate com as folhas de louro, fio de azeite, alho e pitada de orégano.

Adicione uma pitada de sal e de açúcar ao molho (o açúcar tira a acidez).

Depois do molho pronto, espalhe sobre as fatias de pão azeitadas.

Corte os tomatinhos ao meio e coloque-os sobre as fatias de pão.

Jogue orégano e manjericão por cima.

Cubra todas as bruschettas com bastante queijo parmesão ralado.

Leve ao forno por 30 minutos ou até que os tomatinhos estejam assados e o queijo derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24181-bruschetta-deliciosa.html>