

BRUSQUETA COM QUEIJO COTTAGE

INGREDIENTES

250 g queijo tipo cottage
1 tomate picado sem sementes
6 azeitonas verdes picadas
1 colher (café) rasa manjericão desidratado
1 pitada pimenta-do-reino
1 colher (café) rasa de sal
1 pão italiano (tipo bengala)
1 dente de alho
azeite
manjericão fresco para decorar

MODO DE PREPARO

Misture o queijo, o tomate, as azeitonas, o manjericão desidratado, a pimenta-do-reino e o sal em uma tigela e reserve.

Corte o pão italiano em fatias diagonais (cerca de 2 cm de espessura).

Arranje todas as fatias em uma assadeira.

Coloque um fio de azeite sobre elas e esfregue o alho para aromatizar o pão.

Corte o topo do alho em apenas um dos lados para facilitar esse processo.

Leve ao forno a 220º C por no máximo 5 minutos.

Retire do forno e, sobre o pão ainda quente coloque a mistura já preparada, aproximadamente 1 colher cheia em cada fatia e leve ao forno a 220º C por 15 minutos.

Sirva ainda quente, colocando folhas de manjericão fresco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26369-brusqueta-com-queijo-cottage.html>