BRUSCHETTA COM FONDUE DE BERINJELA COM RICOTA E PROVOLONE PRÉSIDENT

INGREDIENTES

200 g de berinjela

1 unidade de pão italiano

2 dentes de alho

60 g de creme de ricota Président

100 g de provolone Président

manjericão fresco

orégano fresco

60 g de pimentão amarelo

60 g de pimentão vermelho

suco de um limão siciliano

2 tomates

30 g de coentro

sal

cominho

azeite

salsinha

MODO DE PREPARO

Retirar a pele do tomate e dos pimentões

Já os pimentões, devem ser tostados no fogo e depois deixá

Reserve os dois

Enquanto isso, retire a pele e as sementes do tomate e dos pimentões, pique em brunnoise, (cubinho de 1 a 2 mm de lado)

Deixe cozinhar por uns 15 minutos

Misture ao primeiro preparo, utilizando apenas um pouco do azeite e o suco do limão

Corrija o sal

Cubra a fatia com o fondue de berinjelas, cubra com o queijo provolone ralado e leve em forno às 160°C para gratinar

Fica uma delicia

Receita enviada por Raquel Pereira dos Santos Conchetto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2668-bruschetta-com-fondue-de-berinjela-com-ricota-e-provolone-president.html