

BRUSQUETA COM PHILADELPHIA

INGREDIENTES

100 g de cream cheese philadelphia

3 pães bem secos

1 tomate médio

1/2 cebola

orégano a gosto

manjericão desidratado a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

1/2 xícara de café de leite

azeite

MODO DE PREPARO

Corte os pães pela metade, como se fosse fazer um sanduíche.

Raspe o meio do pão com uma colher, até ficar uma pequena concavidade.

Separe esse farelo de pão.

Regue os pães com bastante azeite.

Em uma tigela, misture o tomate e a cebola cortado em pedaços bem pequenos, o cream cheese e o farelo de pão.

Acrescente o leite, para ficar mais pastoso.

Tempere com o sal e pimenta-do-reino e acrescente o orégano e o manjericão.

Distribua a mistura em cima dos pães, tomando cuidado para preencher bem os espaços.

Leve ao forno já preaquecido, em fogo baixo por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27046-brusqueta-com-philadelphia.html>