BRUSQUETAS DA BEL

INGREDIENTES

5 pães franceses amanhecido

6 tomates maduros

3 cebolas

1 maço de manjericão

1 creme de leite

2 dentes de alho

200 g de azeitona fatiada

500 g de mussarela

100 g de parmesão ralado

3 colheres do tempero chimichurri

3 colheres de orégano

azeite a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Fazer um patê de alho no liquidificador, com os dentes de alho, o creme de leite, o cheiro-verde e o óleo.

Picar os tomates, as cebolas e as azeitonas, como se fosse fazer um vinagrete.

Misture o tomate, a cebola, o manjericão picadinho, o cheiro-verde e o orégano.

Cortar os pães no sentido do comprimento, untar com bastante azeite misturado com o chimichurri.

Rechear os pães com o patê de alho e colocar o tomate picado com os demais ingredientes.

Por cima, colocar a mussarela e salpicar o parmesão.

Levar ao forno alto, até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27072-brusquetas-da-bel.html