

BRUSQUETAS DA BEL

INGREDIENTES

5 pães franceses amanhecido
6 tomates maduros
3 cebolas
1 maço de manjeriço
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 manjeriço 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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