

BRUSCHETTA DE TOMATE E MANJERICÃO FÁCIL

INGREDIENTES

8 fatias de pão italiano com 1 cm de espessura (pode ser pão francês amanhecido)

800 g de tomate italiano maduro

200 g de queijo parmesão ralado grosso

4 dentes de alho descascados

1 maço de manjericão

100 ml de azeite

sal

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Pique grosseiramente as folhas de manjericão.

Se a pele dos tomates for grossa, retire-a, corte ao meio cada um e mergulhe durante 30 segundos em água fervente.

Remova as sementes dos tomates e corte-os em cubos.

Coloque-os dentro de um escorredor e salpique sal (para que o tomate perca a água e fique com o sabor mais acentuado). Deixe repousar por 30 minutos no escorredor.

Grelhe as fatias de pão previamente esfregadas com alho, você também pode assá-las ao forno.

Salpique-as com sal e pimenta e, em seguida, regue-as com um fio de azeite.

Tempere o tomate com azeite a gosto, junte 2 dentes de alho em pedaços (que deverão ser retirados antes de servir) e o manjericão fresco, a gosto.

Se necessário acrescente mais sal.

Deixe os tomates repousarem por mais 30 minutos.

Disponha o tomate marinados sobre as fatias de pão. Acrescente o parmesão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31256-bruschetta-de-tomate-e-manjericao-facil.html>