

BRUSQUETA ESPECIAL

INGREDIENTES

100 g queijo prato
1 pacote de torrada (sua preferência)
40 g tomate seco
pimenta-do-reino a gosto
fondor a gosto
2 colheres de margarina
vinagrete de um tomate
1 cebola temperada
100 g de alho granulado

MODO DE PREPARO

Passa a margarina nas torradas, coloque por cima o vinagrete, a pimenta-do-reino e fondor a gosto (cuidado para não salgar pois o vinagrete já estará temperado).

Por último salpique com o alho granulado.

Cubra com metade da fatia de queijo prato e por cima finalize com tomate seco.

Jogue o azeite do tomate seco por cima para não ficar ressecado.

Se quiser pode colocar um pouquinho de azeitonas pretas picadas, também fica ótimo.

Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até o queijo derreter.

Fica ótimo servido com vinho, cerveja ou batidinha de fruta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31610-brusqueta-especial.html>