

BRUSCHETA FÁCIL

INGREDIENTES

8 fatias de pão italiano

1 tomate pequeno cortado em cubinhos

1 cebola pequena cortada em cubinhos

8 fatias de queijo mussarela

8 colheres de sopa de queijo cheddar cremoso ou requeijão sabor cheddar

2 dentes de alho bem picados

azeite

alecrim ou orégano para perfumar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 220ºC por aproximadamente 10 minutos.

Espalhe as fatias de pão italiano em uma forma grande.

Regue as fatias de pão com azeite e polvilhe o alho picado, espalhando bem sobre todas as fatias.

Leve ao forno previamente aquecido, até dourar as fatias de pão.

Tire-as do forno e distribua as fatias de mussarela igualmente. Cubra-as com o cheddar.

Espalhe por todas as fatias de pão a cebola e o tomate.

Caso prefira, regue com um pouco mais de azeite e perfume com um pouco de alecrim ou orégano.

Leve ao forno até que a mussarela derreta.

Sirva ainda quente e harmonize com um bom vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36609-bruscheta-facil.html>