

BRUSQUETA FAMIGLIA BINATI

INGREDIENTES

4 pães tipo francês comum
4 tomates pequenos picados
1/2 cebola picada
1 punhado de rúcula cortado em tirinhas
3 dentes de alho amassados ou esmagados
azeitonas pretas cortadas em quadradinhos
salsinha
cebolinha
queijo parmesão ralado
azeite extra virgem
2 colheres de sopa (rasa) de margarina com sal
sal a gosto
pimenta-do-reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panelinha coloque metade da cebola picada, as 2 colheres de margarina, os dentes de alho amassados e sal a gosto, fritando até a cebola ficar transparente, perdendo o ardor.

Depois disso, acrescente na mesma panela o restante das cebolas, o tomate, um punhado de cebolinha, um punhado de salsinha e pimenta-do-reino a gosto, mexendo até ficar uniforme, por aproximadamente 2 minutos, ficará como um vinagrete só que mais cremoso e úmido.

Corte os pães em tiras de aproximadamente 1 e 1/2 centímetros.

Regue as tiras de pão com azeite extra virgem para umedecer.

Acrescente uma colher de sopa do conteúdo da panelinha.

Acrescente pedacinhos de azeitonas pretas.

Por cima acrescente a rúcula e depois cubra com o parmesão ralado.

Coloque no forno a 180°C por 25 minutos ou até o queijo derreter e o pão ficar crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37664-brusqueta-familia-binati.html>