

BRUSCHETTAS DE TOMATES E CEBOLA

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de maionese
3 tomates médios (ou 2 grandes)
1 cebola média (ou meia grande)
1 dente de alho grande (ou 2 médios)
Pão italiano
Azeite de oliva extra virgem
Queijo mussarela ralado
Sal, orégano e manjericão (fresco) a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os pães em fatias não muito grossas e nem muito finas.

Passe um fio de azeite em cada fatia.

Coloque no forno em fogo baixo (aproximadamente 110°C) por 10 minutos, ou até adquirirem certa crocância.

Reserve.

Enquanto isso, pique bem o dente de alho, e misture em uma tigela com 4 colheres de sopa de maionese. Reserve.

Pique bem os tomates e as cebolas, e os misture em uma tigela maior.

Tempere sal e manjericão a gosto, e azeite de oliva (cerca de uma xícara de chá de azeite).

Misture os tomates, cebola, e temperos e reserve.

Com a ajuda de uma colher, passe a mistura de maionese e alho em cima de cada fatia de pão, e logo em seguida, acrescente os tomates e cebolas sobre a pasta de maionese (se necessário, escorra um pouco do líquido dos tomates e cebola, para que a bruschetta fique mais crocante).

Com a ajuda de um rolador, rale o queijo mussarela (é ideal que o queijo seja comprado "em peças") e cubra as bruschettas com o mesmo.

Tempere com orégano as bruschettas (sobre o queijo) e coloque para assar em fogo médio-alto (cerca de 180° C) até o queijo derreter bem.

Sirva como entrada, com um bom espumante/champagne ou vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45416-bruschettas-de-tomates-e-cebola.html>