

BRUSCHETTA DE FRANGO DO CABESSA

INGREDIENTES

- 1 pão italiano formato baguete ou outro que você goste
- 1 peito de frango sem pele sem osso, quanto menos trabalho der melhor
- 1 tomate médio vermelho
- Alho e temperos a gosto
- 250 g de mussarela em peça para você ralar na hora
- 1 copo de requeijão cremoso de sua preferência
- Azeite de oliva
- Orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhar o frango adicionando sal a gosto ao cozimento, eu uso caldo de frango.

Após o cozimento desfiar o frango da forma que lhe agrade, eu uso o multiprocessador.

Picar o tomate em cubos e picar o alho bem picado;

Em uma panela média adicionar um pouco de azeite de oliva e fritar o alho já picado até começar a pegar uma cor.

Adicionar o tomate e refogar até desmanchar.

Adicionar o frango picado e misturar bem, o objetivo aqui é temperar mais o frango com o molho do tomate, mas não pode ficar muito molhado;

Outra opção é apenas dar mais uma refogada no frango com o alho e somente na hora de montar acrescentar o tomate em cubos. Neste ponto também devem ser acrescentados outros temperos que lhe agradem como pimentas, alecrim, manjericão etc. Eu coloquei uma pitada de pimenta-do-reino.

Após estar bem misturado desligar e reservar para a montagem da Bruschetta.

Ralar o queijo no ralo grosso formando fios grossos de queijo.

Fatiar o pão em fatias de aproximadamente 1 a 1,5 centímetros ou a gosto.

Já na forma ou onde prefira espalhar as fatias do pão e em cada uma delas aplicar um fio de azeite de oliva.

Colocar sobre cada uma das fatias uma camada do queijo ralado de forma que fiquem todas bem parecidas;

Fazer a mesma coisa com o frango;

Por ultimo utilizar uma colher media e colocar encima de cada Bruschetta pequenos pedaços do requeijão cremoso;

Agora polvilhe o orégano nas Bruschettas, não exagerem, além do sabor o orégano colabora no visual;

Aquecer o forno durante 10 minutos em fogo médio, levar ao forno por mais 10 minutos ou até derreter bem o queijo;

Se tudo correr bem o pão ficara levemente torrado e crocante e a cobertura ficará cremosa.

Sirva preferencialmente quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46650-bruschetta-de-frango-do-cabessa.html>