BRUSCHETTA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pão italiano

queijo cottage

queijo parmesão ralado

4 colheres de sopa de H2OH

3 tomates vermelhos e maduros

1 cebola roxa

Manjericão

Azeite

Orégano

sal e pimenta à gosto

MODO DE PREPARO

Corte as fatias de pão, da espessura de 1 dedo. Regue com “um fio” de azeite virgem. Leve ao forno por 5 minutos, em temperatura média.

Prepare a salada cortando os tomates e a cebola em cubinhos e tempero com sal, pimenta, azeite, orégano e o H2OH, e reserve na geladeira por 15 minutos.

Após retirar os pães do forno, monte as bruschettas com uma colher de salada e meia de cottage, salpicando queijo parmesão.

Volte as bruchettas ao forno por mais 2 minutos, retire, salpique o manjericão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48550-bruschetta-especial.html