BRUSCHETTAS DA LU

INGREDIENTES

1 filão de pão italiano fatiado

1 cabeça de alho

4 tomates

1 punhado de manjericão fresco

Orégano

Manjerona

4 colheres de sopa de azeite extra virgem

1 pitada de sal

Mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os pães fatiados no forno quente por cerca de 10 minutos.

Enquanto isso pique os tomates (retire as sementes) descasque e amasse o alho e misture com os demais ingredientes.

Retire os pães do forno e distribua sobre eles a mistura de tomates picados e temperados.

Coloque sobre cada um dos pães já com a mistura de tomates as fatias de mussarela.

A quantidade de mussarela você decide!

Leve ao forno novamente por 15 minutos e sirva imediatamente.

Excelente companhia para vinho tinto ou branco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48986-bruschettas-da-lu.html