

BRUSCHETTA ITALIANA

INGREDIENTES

tomates

sal

pimenta-do-reino

5 dentes de alho

manjericão fresco

1 pão baguete

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

PREPARATIVOS:

Preparativos: Corte o pão Baguete em fatias médias e preaqueça o forno em temperatura média (aproximadamente 180°C).

Aqueça o azeite de oliva e acrescente os dentes de alho.

Umedeça as fatias de pão no azeite.

Leve-as ao forno até fiquem douradas.

PREPARO:

Preparo: Corte os tomates em pequenos pedaços e tempere com um pouco de sal e pimenta-do-reino.

Também adicione o manjericão bem picadinho aos tomates (reserve algumas folhas pra decorar no final).

Acrescente os 2 dentes de alho à mistura.

Adicionar azeite de oliva (o quanto basta).

Não esqueça de provar e conferir se o sal e a pimenta estão suficientes. Se necessário, acrescente um pouco mais.

Monte as bruschetas, adicionando aproximadamente uma colher de sopa da mistura em cima das fatias.

Você pode decorar com algumas folhinhas de manjericão.

Para um toque ainda mais refinado, você pode decorar com uma redução de vinagre balsâmico.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50934-bruschetta-italiana.html>