

BRUSCHETA COLONIAL

INGREDIENTES

500 g de queijo colonial, aproximadamente
500 g de salame colonial, aproximadamente
2 cebolas
2 tomates
Orégano a gosto
5 pães franceses
Azeite de oliva a gosto
Azeitona recheada a gosto

MODO DE PREPARO

Com um multiprocessador ou manualmente, picar bem e colocar em um recipiente os ingredientes: queijo colonial, salame colonial (tirar a pele), cebola, tomate, azeitona recheada, depois acrescentar orégano e azeite de oliva e misturar bem.

Cortar pão francês ao meio, colocar na forma (passar uma leve camada de azeite de oliva na forma), com o corte para cima e colocar a mistura em cima do pão.

Leve ao forno e acompanhe até o queijo derreter e o pão ficar dourado e crocante.

Pode exagerar no queijo e salame, sirva como lanche, petisco, ou simplesmente saboreie uma deliciosa receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52190-bruscheta-colonial.html>