

# BRUSQUETA DO DEGA

## INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola média cortada em cubos  
1 tomate italiano cortado em cubos  
1/2 pimentão amarelo cortado em cubos  
1 xícara de cebolinha picada  
350 g de tomate cereja fatiado  
150 g de queijo parmesão (ou mussarela) ralado  
manjerição a gosto  
sal a gosto  
1 pão italiano tipo bengala

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela e refogue a cebola cortada em cubos até ficar transparente  
Acrescente o tomate italiano e refogue até quase desmanchar  
Acrescente o pimentão amarelo e refoque por mais 5 minutos em fogo baixo  
Por último, acrescente o tomate cereja, a cebolinha e misture bem; apague o fogo e reserve  
Corte o pão italiano em fatias médias  
Em uma chapa ou frigideira, coloque as fatias de pão para dourar os dois lados  
Distribua as fatias em uma travessa e coloque o molho sobre cada fatia  
Acrescente o queijo sobre o molho ainda quente e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9209-brusqueta-do-dega.html>