

BRUSQUETA COM PRESUNTO PARMA

INGREDIENTES

5 fatias grandes de pão italiano
150 g de queijo minas ralado
100 g de presunto parma
1 prato de sobremesa de rúcula (pode usar majericão se preferir)
2 tomates picados, sem pele e sem semente
2 dentes de alho picados fininhos
azeite para regar
mel para cobertura
nozes para enfeite (e para dar sabor)
sal a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as fatias do pão italiano em uma forma ou refratário e regue
Leve ao forno a 180° C até dourar
Na primeira camada, coloque uma porção generosa de queijo minas ralado
Na terceira camada forre com folhas de rúcula (ou majericão se preferir)
Leve ao forno a 180° C, sem cobrir, por 10 a 15 minutos , até dourar e derreter o queijo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6246-brusqueta-com-presunto-parma.html>