

BRUSQUETA DE MINI BAGUETE

INGREDIENTES

- 1 mini baquete de metro
- 1 colher de azeite ou óleo de soja
- 2 colher de sopa de manteiga e ou margarina
- 200 g de mussarela ralada ou provolone
- 1 xícara de salsa bem picada
- 100 g de bacon
- sal a gosto
- pimenta calabresa a gosto e cebolinha para finalizar
- 1 cebola roxa ou nacional picada
- 4 dentes de alho picado

MODO DE PREPARO

- Aqueça o azeite e frite o bacon
- Adicione o alho e frite no canto da frigideira
- Coloque a manteiga e depois a cebola até dourar
- Adicione as azeitonas picadas
- Por último a salsa picada e a pimenta se preferir, se não gostar serve pimenta biquinho
- Após fritar a salsa desligue e despeje pelo pão
- Leve ao forno de 7 a 10 minutos a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7797-brusqueta-de-mini-baguete.html>