

# BRUSCHETTAS

## INGREDIENTES

4 tomates italianos

150 g de queijo mussarela

150 g de queijo parmesão fresco ralado

2 dentes de alho

20 folhinhas de manjeriço

pão italiano

azeite a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte os tomates em cubinhos

Pique o manjeriço

Amasse os dentes de alho e pique bem pequeno

Pegue fatias de pão italiano de grossura média (mais ou menos um dedo) e coloque em uma assadeira

Passe um pouquinho do alho em cada fatia

Cubra com um pouco de mussarela e parmesão na mesma medida

Junte o tomate e o manjeriço em um recipiente e regue com azeite

Adicione sal e pimenta

Deixe descansar por 10 minutos

Coloque a assadeira com as fatias de pão em forno médio por 5 minutos

Retire a assadeira do forno e coloque o molho de tomate e manjeriço sobre as fatias

Volte as bruschettas para o forno por mais 5 minutos ou até que os queijos estejam bem derretidos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8099-bruschettas.html>