

BRUSCHETTAS

INGREDIENTES

4 tomates italianos
150 g de queijo mussarela
150 g de queijo parmesão fresco ralado
2 dentes de alho
20 folhinhas de manjericão
pão italiano
azeite a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os tomates em cubinhos
Pique o manjericão
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 manjericão 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 manjericão sobre as fatias
Volte as bruschettas para o forno por mais 5 minutos ou até que os queijos estejam bem derretidos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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