

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

manjericão 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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