

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9183-bruschettas.html>