

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
manjerição 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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