

BRUSCHETTA DE COGUMELOS E PRESUNTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

8 fatias de pão saloio
1 colher de sopa de manteiga
280g de cogumelos frescos laminados
120g de presunto fatiado cortado em tirinhas
200 ml de natas
100g de queijo mozzarella ralado
Folhinhas de orégãos q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos

Custo: 5.60 € | Custo por pessoa: 1.40 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/bruschetta-cogumelos-presunto-36714/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira coloque a manteiga a derreter. Quando estiver quente, junte os cogumelos. Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta. Mexa e deixe saltear até que os cogumelos percam a água.
 2. Misture as natas. Deixe ferver até que o molho fique apurado. Apague o lume e misture o presunto.
 3. Coloque as fatias de pão num tabuleiro de ir ao forno. Divida os cogumelos por cada fatia e espalhe bem. Polvilhe cada fatia de pão com o queijo e folhinhas de orégãos.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe gratinar aproximadamente 10 minutos. Quando o queijo estiver loirinho, retire. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com