

# BRUSCHETTA DE COGUMELOS E CAMARÃO

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 fatias de pão de mistura grandes  
3 colheres de sopa de azeite  
1 dente de alho grande picado finamente  
120g de cogumelos laminados  
8 camarões médios cozidos e descascados  
1 colher de sopa bem cheia de  
cebolinho fresco picado  
80g de queijo mozzarella ralado  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 1.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/bruschetta-cogumelos-camarao-39251/>

## PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume o azeite e o alho. Mexa e deixe aquecer ligeiramente sem deixar alourar.
2. Coloque as 2 fatias de pão num tabuleiro de ir ao forno. Regue-as com metade da mistura de azeite e alho.
3. Leve novamente a frigideira ao lume com o azeite que sobrou. Deixe aquecer um pouco. Junte os cogumelos. Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta. Deixe saltear bem.
4. Por cima das fatias de pão, espalhe os cogumelos, 4 camarões por cada fatia e por cima espalhe o cebolinho picado. Por fim, polvilhe com o queijo ralado.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe tostar durante 10 minutos. Passado os 10 minutos está pronto a servir. Pode servir esta receita como uma entrada ou uma refeição ligeira acompanhada de uma salada. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!