

TOSTAS DE FRANGO ASSADO COM COGUMELOS E PRESUNTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 baguete com cerca de 250g aberta ao meio
2 colheres de sopa de azeite
Meia cebola picada finamente
2 colheres de sopa de polpa de tomate
160g de cogumelos frescos laminados
1 colher de chá bem cheia de folhas de orégãos secas
Sal q.b.
Pimenta q.b.
200g de frango assado desfiado
4 fatias de presunto cortadas em tiras finas
150g de queijo mozarela ralado



Tempo de preparação: 25 minutos

Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 1.25 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/tostas-frango-assado-cogumelos-presunto-40659/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume o azeite e a cebola. Mexa e deixe refogar um pouco.
 2. Ao refogado adicione os cogumelos. Tempere com sal e pimenta. Junte a polpa de tomate e misture. Deixe cozinhar em lume forte durante 2 minutos até que os cogumelos percam volume.
 3. Adicione o frango. Envolve bem. Quando tudo estiver quente, apague o lume e por fim, misture o presunto.
 4. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque a baguete cortada ao meio com o miolo virado para cima. Espalhe muito bem o recheio por cada metade. Por cima do recheio polvilhe com o queijo e por fim com as folhinhas de orégãos.
 5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe tostar entre 10 a 15 minutos. Quando as tostas estiverem loirinhas, retire e sirva.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!