

Bruschetta de Alheira com Pickles

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 fatias grandes de pão
1 alheira pequena com cerca de 200g
sem pele, cortada em rodela fina
300g de queijo mozarela ralado
8 ovos de codorniz
½ cebola cortada em rodela fina
60g de pickles picados grosseiramente
25g de pimentos de conserva cortados em cubinhos
16 azeitonas verdes recheadas com pimento
4 colheres de sopa de azeite
4 dentes de alho cortados em pedaços
1 molhinho de salsa picada
Óleo para fritar
Sal q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos

Custo: 5.20 € | Custo por pessoa: 1.30 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/bruschetta-alheira-pickles-42864/>

PREPARAÇÃO

1. Num almofariz coloque os alhos, umas pedrinhas de sal, a salsa picada e duas colheres de chá de azeite. Esmague tudo até que fique uma pasta. Por fim, adicione o restante azeite e misture bem.
 2. Coloque as fatias de pão num tabuleiro de ir ao forno e barre-as com a mistura preparada. Por cada fatia, divida, o queijo mozarela, o pimento cortado em cubinhos, as rodela de cebola, as rodela de alheira e as azeitonas recheadas.
 3. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe tostar aproximadamente 15 minutos.
 4. Entretanto, numa frigideira com óleo quente, estrole os ovos de codorniz um a um e tempere-os com sal. Coloque os ovos num prato com papel absorvente.
 5. Depois das bruschettas tostadas, retire-as do forno. Polvilhe-as com os pickles e sirva com 2 ovos estrelados por cima de cada fatia.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!