

Tosta de Farinheira e Tomate

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 fatias grandes de pão
50g de farinheira
½ tomate maduro cortado em rodelas finas
3 fatias de queijo mozzarella
1 colher de chá bem cheia de manteiga
2 colheres de café de alho ralado
Folhas de orégãos q.b.



Tempo de preparação: 10 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/tosta-farinheira-tomate-42986/>

PREPARAÇÃO

1. Retire a pele à farinheira.
Desfaça-a em pedacinhos.
 2. Misture o alho com a manteiga.
Junte orégãos a gosto e mexa.
 3. Por cima de uma fatia de pão, coloque metade da farinheira.
Por cima, espalhe as rodelas de tomate e as fatias de queijo.
Por cima do queijo, espalhe a restante farinheira.
Por fim, coloque a outra fatia de pão.
 4. Barre a sanduíche de ambos os lados com a manteiga.
 5. Coloque numa tostadeira e deixe tostar até que fique lourinha.
Tenha atenção para deixar cozinhar bem o interior.
- Sirva a tosta cortada ao meio e acompanhada com um pouco de batata pala pala.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!