

BRUSCHETTA COM TOMATES ASSADOS, STRACCIATELLA E MANJERICÃO

COM ARTHUR SAUER

INGREDIENTES

- 4 fatias de pão rústico
- 200g de tomate sweet grape
 - 200g de stracciatella
 - 100g de manjericão
 - Flor de sal q.b.
 - Pimenta do reino q.b.
 - Azeite q.b.

MODO DE PREPARO

- Pré aquecer o forno.
- Colocar em uma assadeira os tomates, com um fio de azeite, sal e pimenta do reino. Deixar os tomates até que faça uma fenda na casca, cuidado para não os deixar muito mole. Depois de pronto reserve.
- Para a montagem da bruschetta colocar a stracciatella e colocar no forno por 10 min a 180°C, retirar e colocar os tomates e manjericão.