



TRIO DE BRUSCHETTE

BRUSCHETTA DE COGUMELOS

INGREDIENTES

- 50g de cogumelo Paris
- 50g de cogumelo Shitake
- 15g de manteiga
- Tomilho
- 1 fatia de pão rústico Eataly
- Sal, pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- Fatie todos os cogumelos.
- Aqueça uma frigideira acrescente a manteiga.
- Refogue os cogumelos e tempere com sal, pimenta e tomilho.
- Em outra frigideira aqueça a fatia de pão com um pouco de manteiga.
- Monte a sua bruschetta

BRUSCHETTA DE ESPINAFRE E RICOTA

INGREDIENTES

- 60g ricota fresca
- 1 limão siciliano
- 100g de espinafre
- 1 dente de alho
- 1 fatia de pão rústico Eataly
- Sal, pimenta e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

- Misture a ricota com sal, pimenta, azeite e raspas de limão, formando um pasta.
- Aqueça uma frigideira acrescente o azeite e deixe o alho dar uma leve dourada. depois adicione o espinafre refogue até murchar.
- Tempero com sal, pimenta e azeite
- Em outra frigideira aqueça a fatia de pão com um pouco de manteiga.
- Monte a sua bruschetta

BRUSCHETTA DE POMODORO

INGREDIENTES

- 1 tomate italiano
- Manjericão
- 1 dente de alho
- 10g de lascas de Grana Padano
- 1 fatia de pão rústico Eataly
- Sal, pimenta e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

- Corte o tomate em cubos e retire as sementes.
- Tempere com sal, pimenta, azeite e o manjericão e reserve.
- Em outra frigideira, aqueça a fatia de pão com um pouco de azeite.
- Monte a sua bruschetta, dispondo os tomates por cima do pão.
- Finalize com raspas de Grana Padano.