

Brusqueta Toscana

<https://sem lactose.com/2008/02/09/brusqueta-toscana/>

Atualizado em: setembro 7, 2015

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:10](#)

[00:20](#)

[Baixa](#)

[06](#)

Para servir uma entrada ou mesmo para acompanhar um vinho ou uma cervejinha gelada, as brusquetas são uma ótima pedida. Na verdade adoro esses “belisquetes”, pois eles convidam a um bom bate-papo e rendem muitas horas de diversão com os amigos!

INGREDIENTES

- 1 abobrinha cortada em cubos pequenos
- 1 berinjela cortada em cubos pequenos
- Sal
- Azeite de oliva extra virgem
- Pimenta-do-reino moída na hora
- 3 ramos de salsa picada
- 2 talos de cebolinha verde picada
- 2 ramos de tomilho
- 1 dente de alho picado
- 6 fatias de pão italiano tipo ciabata
- 100 g de presunto parma fatiado

PREPARO

1. Aqueça uma frigideira grande com um pouco de azeite, coloque o alho para dourar e em seguida salteie a abobrinha e a berinjela em fogo alto até ficarem cozidas.
2. Adicione sal e pimenta, polvilhe as ervas e misture bem.
3. Regue com um fio de azeite as fatias de pão.
4. Coloque uma fatia de presunto parma e por cima coloque os legumes.
5. Acomode as fatias de pão na assadeira.
6. Pré-aqueça o forno em temperatura média e aqueça as brusquetas por cerca de 10 minutos. Sirva quente.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok Política de Privacidade](#)