

BRUSCHETTA DE TOMATE E MOZZARELLA

Pessoas	Tempo de preparação
8-10	15-20 min

PreparaÃ§Ã£o

Tire as sementes dos tomates.

Descasque a cebola, removendo o seu centro.

Junte a cebola à tigela e pique ligeiramente.

Junte os tomates e o manjericão e pique ligeiramente.

Adicione o vinagre, o azeite e tempere a gosto.

Coloque a mistura sobre as ciabattas com uma colher e espalhe alguns pedaços de queijo partido/esfarelado por cima.

Junte alguns pedaços de folhas de manjericão por cima e sirva.

Ingredientes

8-10 fatias de pão ciabatta, com espessura de 1 cm aprox., esfregadas com alho e azeite, temperadas e grelhadas

8 tomates em cacho maduros

1/2 cebola vermelha

10 folhas de manjericão fresco

20 ml de vinagre de xerez

30 ml de azeite de boa qualidade

Queijo mozzarella de búfala, queijo de cabra ou queijo feta

Sal marinho a gosto

Pimenta preta moída a gosto