

# BRUSCHETTA DE LEGUMES E SALSICHA DE SOJA



## CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na taça com o acessório misturador. Regar com azeite e temperar com o gengibre, o manjericão e o sal.
2. Selecionar Slow Cook p1 8 minutos.
3. A 2m do fim retificar o tempero e regar com o sumo de meio limão.
4. Numa fatia de pão torrado, esfregar 1 dente de alho, regar com 1 fio de azeite e dispôr o preparado de legumes por cima.

## INGREDIENTES

- MEIA CEBOLA CORTADA EM MEIAS LUAS
- 1 ALHO LAMINADO
- MEIO PIMENTO AS TIRAS
- 1 SALSICHA DE SOJA AS RODELAS
- 6 RAMINHOS DE BROCULOS
- 6 TOMATES CHERRY CORTADOS AO MEIO
- 5 FOLHAS DE MANJERICÃO
- GENGIBRE QB
- SAL
- MEIO LIMÃO
- AZEITE