

# BRUSCHETTA DE FRANGO E TOMATE



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.  
\_\_\_\_\_
2. Descasque e corte a cebola em rodelas finas.  
\_\_\_\_\_
3. Corte os bifes de frango em tiras finas.  
\_\_\_\_\_
4. Esfregue as fatias de pão no alho.  
\_\_\_\_\_
5. Coloque alguns tomates secos na cuba.  
\_\_\_\_\_
6. Aloure as tiras de frango de um lado. Adicione a cebola, o tomate e o tomate seco.  
\_\_\_\_\_
7. Tempere com sal e pimenta. Adicione os óregãos, as azeitonas e 50 ml de água.  
\_\_\_\_\_
8. Tempo de cozedura: 1 min.  
\_\_\_\_\_
9. Deixe arrefecer. Barre as tostas de pão com a mistura e polvilhe com parmesão.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 4 GRANDES FATIAS DE PÃO DE MAFRA, TORRADO
- 2 DENTES DE ALHO, DESCASCADOS
- 150 G DE CEBOLA, DESCASCADA E FINAMENTE CORTADA
- 500 G DE TOMATE GRANDE
- 400 G DE BIFES DE FRANGO CORTADO EM TIRAS
- 0,6 CC DE ORÉGÃOS SECOS
- 50 G DE AZEITONAS PRETAS SEM CAROÇOS, PICADAS
- 50 G DE TOMATE SECO GROSSEIRAMENTE PICADO
- 50 G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- FLOR DE SAL, PIMENTA