

# 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