



Bruschetta com Tapenade de Azeitonas e Chocos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para os Chocos:

- Choco Limpo PESCANOVA 1 emb.
- Sal q.b.
- Azeite q.b.

Para o Tapenade:

- Azeitonas pretas sem caroço 200 g
- Dente de alho pequeno 1 unid.
- Flor de sal q.b.

Para terminar:

- Fatias de pão 8 unid.
- Orégãos q.b.

Preparação

Preparação dos Chocos:

1. Descongelar os **Chocos**.
2. Passar por água fria corrente, **escorrer bem**.
3. **Temperar** de sal e saltear em azeite por **3 a 4 min.** aprox. de cada lado.

Preparação do Tapenade:

4. **Triturar** as azeitonas com o alho num processador de cozinha.
5. **Acrescentar** um fio de azeite e uma pitada de flor de sal.
6. Voltar a **triturar** até à **consistência de pasta**.

Preparação para o forno:

7. **Tostar** o pão.
8. **Barrar** cada fatia com a **pasta de azeitonas**.
9. Distribuir os **chocos salteados** por cada uma das fatias de pão.
10. **Regar** com um fio de **azeite**.
11. **Salpicar** com orégãos.
12. Levar a **forno** pré-aquecido a **220 ° C** por **3 a 4 min.**

Para servir:

13. **Servir** regado com um ligeiro **fio de azeite**.

Produtos Associados



Choco Limpo
500 g



**Choquinhos
Limpos**
500 g