Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bruschettas de Gambão ao Parmesão e Orégãos

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- 8 fatias de pão (baguete rústica ou outro)
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- 16 azeitonas verdes ou pretas
- Azeite e orégãos q.b.
- 4 c. de sopa de queijo parmesão

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Gambão, temperar de sal e pimenta preta e reservar.

2. Esfregar um dos lados das fatias de pão com o dente de alho cortado ao meio.

3. Retirar a pele ao tomate, picar bem, picar as azeitonas e, numa taça, misturar tudo com 1 c. de sopa de azeite, sal e pimenta preta. Barrar as fatias de pão com a mistura, dispor 1 Gambão em cada uma, salpicar com queijo parmesão ralado, orégãos secos e um fio de azeite e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 15 min.(dependendo do forno).

4. Servir de imediato.

Produtos Associados

Miolo de Gambão 20/40

200 g