

Bruschettas



[clique para ampliar](#)

Vamos fazer entradinhas que dependendo da quantidade e variedade nem precisa de prato principal. Hoje vamos fazer com três sabores: o clássico com tomate, cogumelos com parmesão e a que mais faz sucesso – cebola caramelizada com gorgonzola. Vamos fazer umas 4 bruschettas de cada sabor.

A primeira dica é comprar um pão italiano de boa qualidade. Uma vez comprei um qualquer no supermercado e não ficou bom. A segunda é molhar o pão com um azeitinho de oliva antes de cobrir com o recheio.

Bruschetta de tomate

Ingredientes:

- 2 tomates grandes cortados em cubinhos sem pele e semente;
- folhinhas de manjericão;
- 1 dente de alho;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- azeite de oliva;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: depois de pincelar o azeite no pão, passe o

alho por cima do azeite só para dar gosto. Misture os cubinhos de tomate com azeite de oliva, manjeriço, sal e pimenta. Cubra o pão e coloque o queijo ralado por cima.

Bruschetta de cogumelos

Ingredientes:

- 100 gramas de cogumelos picados (pode ser shimeji, shitake ou paris);
- cebolinha picadinha;
- azeite de oliva;
- sal e pimenta do reino moída na hora;
- parmesão ralado.

Modo de fazer: Numa frigideira quente coloque o azeite e em seguida o cogumelo, deixe refogando até murchar. Coloque sal e pimenta. Cubra o pão e em seguida coloque o queijo ralado.

Bruschetta de cebola caramelizada com gorgonzola

Ingredientes.

- 2 cebolas picadas;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- shoyu a gosto (usei 1 colher de sopa);
- azeite de oliva;
- queijo gorgonzola.

Modo de fazer: Coloque a cebola na frigideira em fogo médio com um fio de azeite para dourar. Mexa até que as cebolas fiquem levemente douradas. Diminua o fogo e acrescente o shoyu sobre a cebola. Mexa mais um pouco e adicione o açúcar mascavo. Continue mexendo até o açúcar dissolver no shoyu e

tampe a frigideira. Deixe refogando por uns 15 a 20 minutos e misture tudo a cada 5 minutos (sempre em fogo bem baixo). Destampe a panela depois de 15 a 20 minutos, as cebolas devem estar desta forma (ainda existe bastante líquido). Deixe o molho reduzindo por mais uns 20 a 30 minutos, mas tome cuidado e mexa de tempos em tempos para não queimar o fundo da panela. Assim que não houver mais líquido e as cebolas tiverem absorvido quase todo o shoyu e o açúcar, desligue.

Coloque a cebola e em seguida o gorgonzola picadinho.

Deixe o forno pré-aquecido em 180 graus e deixe as bruschettas até que o queijo derreta. De 10 a 20 minutos.

Obs: essa receita de cebola caramelizada é bem mais complexa do que a que eu falei no post [hamburguer](#), mas é a minha preferida. Demora mais mas vale a pena.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$