

# Bruschetta Caprese



Hoje vamos fazer uma receita simples e gostosa. É uma ótima opção de entrada, ou para um lanche leve!

Ingredientes:

- 1 pão italiano
- 2 tomates cortadinhos sem semente
- azeite
- sal e pimenta do reino a gosto
- manjericão
- 1 *mozzarella* de búfala (tipo bola).



\* O segredo desta receita é uma boa *mozzarella*! Usamos desta marca pois é muito macia e saborosa!

Modo de fazer:

Corte os pão em fatias (largura de um dedo), e regue com azeite e coloque para dourar na frigideira. Pegue os tomates picados, e tempere com sal, pimenta, manjericão e azeite. Quando os pães estiverem aquecidos, monte a bruschetta com uma fatia da *mozzarella*, uma colher de tomate picado e enfeite com uma folhinha de manjericão!

Rápido, fácil e delicioso!

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## Entradinhas



[clique para ampliar](#)

Olá... Quando vamos receber mais gente é bom deixar umas entradinhas prontas antes das pessoas chegarem pra não ficar muito tempo na cozinha!!! Nesse dia, comprei queijo de cabra, torradinhas, presunto de parma, grissini, shimeji e shitake. Fiz um steak tartare (primeira receita do blog), enrolei uma fatia de parma em cada grissini, cortei o queijo de cabra e decorei com azeite de oliva e cebolinhas picadas, fiz shimeji e shitake na manteiga com shoyu e servi em porções individuais. Assim eu ganhei bastante tempo pra curtir com os convidados até começar a fazer o risoto.

Receita do shimeji e shitake na manteiga:

Ingredientes:

- 1 pacote de shimeji (250 gr), só “desfiar” com os dedos;
- 1pacote de shitake (250 gr), cortar em fatias;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 4 colheres de sake e cebolinhas a gosto.

Modo de fazer: Coloque na frigideira quente a manteiga com um fio de óleo pra não queimar, depois coloque o shimeji e o shitake, em seguida o sake e o shoyu. Deixa de 5 a 10 min, até murchar, pode decorar com cebolinha e está pronto.

Gosto muito de shimeji e shitake, dessa vez servi em panelinhas para comer individualmente, mas da usar em outras receitas, como cobertura de bruschetta.