



## Bruschetta prática



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate	2 unidades grandes	340 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjericão	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pão italiano filão (fatiado)	2 unidades	780 g
Muçarela (ralada)	2 xícaras (chá)	360 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml

## Modo de Preparo

1. No liquidificador, coloque o tomate, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal e bata na velocidade média por 2 minutos, ou até formar uma mistura rústica de tomate. Reserve.
2. Disponha as fatias de pão em uma GN, coloque 1 colher e meia de sopa do tomate batido em cada fatia e distribua a muçarela ralada. Asse em forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até derreter o queijo.
3. Retire do forno, regue com o Azeite TERRANO® e sirva em seguida.