



Bruschetta de vegetais



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Abobrinha (cortada em rodela finas)	1 unidade grande	310 g
Cenoura (em rodela finas)	2 unidades grandes	400 g
Pão filão ou italiano (cortado em fatias 1 cm)	1 unidade	100 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o Azeite TERRANO® e o Tempero SAZÓN® Profissional, misture e reserve.
2. Em uma GN, disponha as rodela de abobrinha intercaladas com as rodela de cenoura e regue com o azeite temperado.
3. Em outra GN, distribua as fatias de pão e distribua os legumes temperados e o queijo pela superfície.
4. Leve ao forno quente (200 graus), preaquecido, por 6 minutos, ou até derreter o queijo. Sirva

em seguida.