

BRUSCHETTA AO MOLHO PESTO

Orientações iniciais:

- Leia **ATENTAMENTE toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

BRUSCHETTA AO MOLHO PESTO

INGREDIENTES MOLHO PESTO

- 1 maço manjerição
- 60g nozes
- 100 ml azeite de oliva extravirgem
- 1 dente alho
- 50g parmesão ralado na hora
- Sal e pimenta do reino a gosto

INGREDIENTES BRUSCHETTA

- 1 unidade de pão italiano
- 15 ml de azeite de oliva extravirgem
- 1 dente de alho
- 100g de tomate cereja
- 100g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

1. Desfolhar o maço de manjerição
2. Colocar no liquidificador todos os ingredientes e bater até atingir a textura desejada.
3. Cortar o pão em fatias médias e colocá-las sobre uma assadeira untada com azeite.
Esfregar o alho nos dois lados das fatias.
4. Levar a assadeira ao forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos.
5. Enquanto o pão está no forno, corte os tomates cerejas ao meio e rale o queijo mussarela.

6. Passados os 10 minutos, retire a assadeira do forno. Distribua o molho pesto sobre as fatias de forma uniforme. Coloque os tomates sobre o molho e finalize com o queijo mussarela.
7. Leve ao forno por mais 7-8 minutos ou até que o queijo derreta.
8. Retire do forno e sirva.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.