



Bruschetta de maçã e ricota

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 3 Porções

Ingredientes

- 1 maçã cortada em lâminas
- Suco de ½ limão
- 4 colheres (sopa) de Creme de Ricota Tirolez
- ¼ de xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de erva doce bem picadas
- 1 colher (chá) de dill
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 fatias de pão de grãos cortadas ao meio
- Amêndoas torradas em lascas, a gosto

Modo de Preparo

Corte a maçã em lâminas finas e deixe marinando no limão até o momento da montagem.

Em uma tigela, coloque o Creme de Ricota Tirolez com o leite e bata com um mixer para que fique com uma textura mais cremosa.

Acrescente a erva doce, o dill e tempere com o sal e pimenta-do-reino a gosto. Reserve.

Leve as fatias para tostar por 10 minutos no forno alto e reserve.

Montagem: Sobre o pão, distribua as lâminas de maçã e, por cima, coloque uma colher da ricota temperada.

Finalize com as amêndoas e um raminho de erva doce.