



Bruschetta de Queijo Estepe

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

- 1 maço de aspargos (200 g)
- ½ colher (sopa) de sal (4 g)
- 2 dentes de alho (10 g)
- 1 baguete de pão italiano cortado em fatias
- 3 colheres (sopa) de azeite (39 ml)
- 400 g de Queijo Estepe Tirolez ralado
- Folhas de ½ maço de tomilho (20 g)
- 300 g de presunto cru em fatias

Modo de Preparo

Com o auxílio de um descascador de legumes, descasque os aspargos, retirando a parte verde abaixo da cabeça.

Pegue cada aspargo pela extremidade oposta à da cabeça e faça uma dobra a 4 cm da ponta para quebrá-la (essa parte é muito fibrosa e difícil de comer).

Corte os aspargos ao meio verticalmente e, em seguida, corte-os em pedaços de 2 cm.

Ferva 2 xícaras (chá) de água com o sal e cozinhe os aspargos até que fiquem macios (cerca de 10 segundos), escorrendo e resfriando-os em seguida.

Descasque os dentes de alho e corte-os ao meio.

Esfregue a parte interna do alho sobre as fatias de pão, disponha-as em uma assadeira e regue com o azeite.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos ou até que fiquem levemente crocantes.

Retire o pão do forno e disponha os aspargos sobre as fatias.

Em seguida, distribua o Queijo Estepe Tirolez e, por fim, o tomilho. Volte ao forno por mais 7 minutos ou até que o queijo esteja derretido.

Assim que retirar a bruschetta do forno, coloque as fatias de presunto por cima, montando para dar volume.

Sirva em seguida, ainda quente.