

# BRUSCHETTA DE RICOTA



Revista  
Ago. | Set. 11

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

## INGREDIENTES

- 4 fatias de pão caseiro
- 2 csp de Ricotta Galbani
- 50 ml de azeite 0,4°
- 1 dente de alho
- 1 ramo de manjeriço
- 2 tomates maduros
- 70 g de presunto de Parma Beretta
- 1 ramo de rúcula
- Pimenta preta do moinho

## PREPARAÇÃO

Torre as fatias de pão, esfregue com o dente de alho e unte ligeiramente com o azeite • Barre as fatias com o queijo ricotta, cubra com as folhas de rúcula • Pele os tomates, retire todas as sementes e corte em cubinhos • Tempere com um fio de azeite, pimenta preta do moinho e as folhas de manjeriço picadas • Coloque sobre as tostas e sobreponha as lâminas de presunto enroladas em forma de flor

**Nota:** sirva com um bom vinho branco seco gelado ou vinho verde.