

## Gastronomia Responsável - Bruschettas de tomates e cebola

**Categories :** [Gastronomia Responsável](#)

**Autor:** Rafael Tavares, Douglas Pimenta, Alexandre Hanke, Raphaela Mann de Liz

**Categoria:** Entrada

**Princípios: Modo de preparo:** Corte os pães em fatias não muito grossas e nem muito finas. Passe uma fina linha de azeite de oliva em cada fatia, e coloque no forno em fogo baixo (aprox. 110 graus) por 10 minutos, ou até adquirirem certa crocância. Reserve. Enquanto isso, pique bem o dente de alho, e misture em uma tigela com 4 colheres de sopa de maionese. Reserve. Pique bem os tomates e a cebola, e os misture em uma tigela maior. Tempere sal e manjerição a gosto, e azeite de oliva (cerca de uma xícara de chá de azeite de oliva). Misture os tomates, cebola, e temperos e reserve. Com a ajuda de uma colher, passe a mistura de maionese e alhos em cima de cada fatia de pão, e logo em seguida, acrescente os tomates e cebolas sobre a pasta de maionese (se necessário, escorra um pouco do líquido dos tomates e cebola, para que a bruschetta fique mais crocante). Com a ajuda de um ralador, rale o queijo muçarela (é ideal que o queijo seja comprado "em peças") e cubra as bruschettas com o mesmo. Tempere com orégano as bruschettas (sobre o queijo) e coloque para assar em fogo médio-alto (cerca de 180 graus) até o queijo derreter bem.