



## BRUSCHETTA DE TOMATE

### INGREDIENTES:

4 fatias de pão italiano

1 dente de alho amassado

1 colher de sopa de azeite

2 tomates picados

Sal a gosto

Manjericão em folhas

### MODO DE PREPARO:

Asse em forno alto preaquecido as fatias de pão, por 10 minutos. Esquente o azeite, coloque o alho, o sal e o tomate. Refogue bem por 2 minutos em fogo baixo. Espalhe sobre as fatias de pão, decore com folhas de manjericão e sirva.

Frango Desfiado com Requeijão

Ingredientes;

03 peitos de frango desfiado

02 xícaras de água

01 lata de milho verde com a água

01 1\4 molho de tomate

01 lata de creme de leite

Sal a gosto

200g de queijo mussarela fatiado

01 xícara chá de requeijão

Preparo:

Tempere com sal e pimenta e cozinhe os três peitos de frango na água, depois de cozidos escorra e deixe esfriar. Desfie-os e reserve. À parte, bata no liquidificador o milho com a água da lata. Acrescente o molho de tomate e o creme de leite sem soro. Bata ligeiramente.

Misture o creme ao frango e mexa, veja o sal. Faça um refratário com a mussarela, despeje o creme com o frango por cima e por último cubra com o queijo. Leve ao forno por 25 minutos.

Obs.: se quiser finalize o preparo diretamente nos pratos. Depois basta aquecer no microondas em potência alta por 01 minuto.