



TORRADAS INTEGRAIS



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 xícara (chá) de ricota amassada
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (chá) de sal
- 8 fatias de pão de fôrma integral
- 16 folhas pequenas de manjericão
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Em uma tigela, misture extrato de tomate, a ricota, a margarina, o alho, o cheiro-verde e o sal, até obter uma pasta firme. Espalhe sobre as fatias de pão, até cobrir toda a superfície. Corte cada fatia ao meio no sentido diagonal, obtendo 2 triângulos. Arrume os triângulos em uma assadeira grande e leve ao forno por cerca de 15 minutos. Coloque uma folha de manjericão em cada torrada e volte ao forno por mais 5 minutos. Sirva em seguida.

Estagiárias: Ana Paula Ribas, Camila Motta, Jamile K. dos Santos, Jaqueline Hack, Marcela Magro, Mariane Socoloski, Mayla Rodrigues, Michele Dal Santos, Nathália Meotti.