

Bruschetta margherita

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Bloom consultoria

Tipo: Receita**Validade****Categoria:** Assados**Congelado:** -**Criação:** 03/05/2022**Refrigerado:** -**Última Atualização:** 03/05/2022 **Ambiente:** 1 dias **Rendimento:** 1,05 Quilo(s) **Tempo de preparo:** 30 minutos**Composição****Modo de preparo**

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
pão italiano filão	1(Unidade)	400 g	400 g
Alho	1(Dente)	3 g	3 g
Azeite de oliva	-	30 ml	30 ml
Tomate	2(Unidade)	300 g	429 g
Sal	-	2 g	2 g
Queijo Minas Frescal Xandô	1(Unidade)	300 g	300 g
manjericão	-	10 g	10 g

Etapas

1. Cortar o pão em fatias finas.
2. Descascar o alho, cortar ao meio e esfregar nas fatias de pão. Espalhar metade do azeite sobre as fatias de pão. Distribuir em uma assadeira e reservar.
3. Lavar os tomate, tirar as sementes e cortar a polpa em cubos. Temperar com o restante do alho, do azeite e o sal. Distribuir esta mistura sobre as fatias de pão.
4. Ralar o queijo no ralo grosso ou em fatias finas e espalhar sobre o tomate.
5. Levar ao forno preaquecido a 200 oC por cerca de 10 minutos ou até o queijo derreter. Lavar as folhas de manjericão, secar bem e cortar em tiras finas,

Porções

Nome	Esta receita faz
Quilo (Kg)	1,05 Quilo (s)
Gramas (g)	1.045 Grama (s)
porção (150.0g)	6,97 porção (s)

Nome do responsável: _____

Assinatura: _____