



Foto meramente ilustrativa.

## Produção **Bruschettas de queijo de soja/Tofu e legumes assados**

**Tempo de preparo: 30 min**

**Rendimento: 4 pessoas**

<b>Ingredientes</b>	<b>Unid</b>	<b>Qtde líquida</b>
<b>Torradas</b>		
Pão italiano em fatias	Fatias	15
Alho	Dentes	2
Azeite de oliva	Mililitros	25
Sal refinado		Q.B.
<b>Pasta de queijo de soja</b>		
<b>Queijo de soja/Tofu Agronippo tipo Kinugoshi</b>	Gramas	500
Manjericão fresco	Maço caseiro	½
Azeite de oliva		Q.B.
Pimenta do reino preto em grãos		Q.B.
Sal refinado		Q.B.
<b>Legumes assados</b>		
Abobrinha italiana	Gramas	50
Berinjela	Gramas	50
Pimentão verde	Gramas	50
Pimentão amarelo	Gramas	50
Pimentão vermelho	Gramas	50
Cebola roxa	Gramas	50
Tomate Carmen	Gramas	50
Azeitonas verde sem caroço	Gramas	20
Uva passas branca	Gramas	50
Pimenta do reino preto em grãos		Q.B.
Sal refinado		Q.B.
Azeite de oliva	Mililitros	200

## Modo de preparo

---

### Torradas

1. Em um lado de cada fatia, esfregar o dente de alho cortado ao meio, regar com azeite, temperar com sal e pimenta do reino;
  2. Arrumar os pães sobre uma assadeira e levar ao forno pré-aquecido a 180°C até dourarem e ficarem crocantes. Reservar.
- 

### Patê de queijo de soja

1. Separar as folhas de manjeriço, picar e, num recipiente fundo, adicionar o queijo de soja;
  2. Misturar os ingredientes até formar uma pasta e ajustar os temperos.
- 

### Legumes assados

1. Cortar todos os legumes em quadrados pequenos (1cm, aproximadamente);
  2. Num recipiente fundo, juntar os legumes, as azeitonas e as uvas passas, temperar com pimenta do reino e sal e misturar bem;
  3. Espalhar sobre uma assadeira e levar ao forno a 180°C e deixar por 45 minutos aproximadamente;
  4. Retirar do forno e regar com azeite de oliva e temperar com sal. Deixar esfriar.
- 

### Montagem:

1. Sobre uma fatia de pão, espalhar o patê de ricota e sobre ele, os legumes assados.

### **Dicas do Chef:**

Os legumes assados ficam muito mais saborosos se assados em temperatura mais baixa e por período mais longo. Assim, quando decidir fazer esta receita, vale a pena levar um pouco mais de tempo e programar-se com antecedência. No dia anterior, leve os legumes cortados para assar a 120°C, assando por aproximadamente 3 horas, misturando com cuidados de meia em meia hora. Quando os legumes estiverem quase secos, retire do forno e regue com bastante azeite, temperando com sal. Você irá perceber que os vegetais vão absorver quase todo o azeite.

Deixe reservado até a hora de montar as brusquetas no dia seguinte.