

Tostada de Ricota, Tomate e Cebola Assados

Ingredientes

- 2 fatias de pão de forma australiano
- 100g de ricota fresca
- 1 tomate médio
- 1 cebola pequena
- 2 colheres de sopa de salsinha fresca picada

Modo de Preparo

Preaqueça o forno elétrico a 200°C.

Lave o tomate e a cebola. Corte o tomate em rodelas ou cubos pequenos. Descasque a cebola e corte-a em meias-luas finas ou cubos.

Em uma assadeira adequada para forno, espalhe o tomate e a cebola cortados. Leve ao forno preaquecido por cerca de 15 a 20 minutos, ou até que estejam macios e levemente dourados. O tempo pode variar conforme a potência do seu forno.

Enquanto os vegetais assam, coloque as fatias de pão de forma australiano diretamente na grade do forno (ou em outra assadeira) nos últimos 5 a 7 minutos de cozimento dos vegetais, para que fiquem levemente crocantes. Se preferir, pode torrar o pão separadamente e reservá-lo.

Lave e pique finamente a salsinha.

Retire o pão e os vegetais assados do forno.

Espalhe a ricota generosamente sobre cada fatia de pão torrado.

Distribua os vegetais assados (tomate e cebola) por cima da ricota.

Finalize polvilhando a salsinha fresca picada sobre as tostadas. Sirva imediatamente.

Dica

Para realçar ainda mais o sabor natural dos vegetais, certifique-se de que fiquem bem caramelizados no forno, o que pode exigir alguns minutos extras. Se desejar uma textura diferente, a ricota pode ser levemente amassada com um garfo antes de ser espalhada.