



## Bruschetta de Bacon



### Ingredientes

- 300g de Bacon em Cubos Sulita;
- 1 bandeja de cogumelos paris frescos;
- Pão italiano fatiado;
- 1 dente de alho;
- 100g de queijo mussarela ralado;
- 2 colheres de queijo parmesão ralado;
- Azeite de oliva.



Tempo de preparo:

40 min.



Rendimento:

4 porções



### Modo de Preparo:

1. Inicie levando as fatias de pão ao forno pré-aquecido a 180°C até dourar levemente.
2. Retire as fatias do forno e esfregue neles o alho cru para que pegue o gosto.
3. Em uma frigideira, aplique fios de azeite de oliva e coloque o bacon em cubos Sulita.
4. Deixe dourar de 4 a 5 minutos.
5. Acrescente os cogumelos fatiados e deixe refogando de 8 a 10 minutos ou até que a água solta pelos cogumelos evapore completamente.
6. Monte a bruschetta com o molho preparado com uma generosa quantidade e finalize com o queijo mussarela e parmesão.
7. Leve ao forno na temperatura de 200°C, com dourador ligado até derreter o queijo. Está pronto. Já pode se deliciar!