



BRUSCHETTAS DE CARPACCIO



Nível
Intermediário



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
15 minutos



Ocasião
Fim de Ano



Modo de preparo
Grelhado

INGREDIENTES

- 440 g de Pão Baguete Swift
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 xícara (chá) de cream cheese
- 1 colher (sopa) de castanha-do-pará picada

- sal a gosto
- 100 g de Carpaccio de Salmão Swift
- azeite a gosto
- mini rúcula para decorar

MODO DE PREPARO

1. Asse as baguetes conforme instruções da embalagem.
2. Corte as baguetes em fatias médias, pincele com a manteiga derretida e doure em frigideira antiaderente.
3. Em uma vasilha, misture o cream cheese, a castanha picada e o sal. Distribua sobre as fatias de pão.
4. Disponha o carpaccio de salmão, regue com um fio de azeite e finalize com a rúcula

PRODUTOS UTILIZADOS



Pão Baguete
Swift 440G



Carpaccio de Salmão
Swift 100g

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR