

Tostas com tomate e pimento



Ingredientes: 1 unidade de pimento vermelho

1 unidade de tomate maduro

1 unidade de cebola (pequena)

0 gotas de azeite

0 gotas de sal & pimenta

0 gotas de vinagre de vinho branco

2 fatias de pão caseiro

1 unidade de dente de alho

Instruções de preparação:

Comece por cortar o pimento em tiras e o tomate em cubinhos retirando-lhe as sementes.

Leve depois uma cebola picada ao lume juntamente com um pouco de azeite e deixe refogar ligeiramente. Junte depois o tomate e o pimento, tempere de sal e pimenta e deixe cozinhar em lume brando, bem tapado, durante 20 minutos ou até o pimento estar cozido. Acrescente um pouco de vinagre e deixe ferver mais 2 minutos. Entretanto, torra as fatias de pão e ainda quentes esfregue-as com o dente de alho e regue-as com azeite. Coloque o preparado de tomate por cima e sirva de seguida.

Sugestões Adicionais: