

PIMENTOS GRELHADOS SOBRE BROA DE MILHO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

2 pimentos encarnados

100 g de broa de milho

1 requeijão

1 dl de azeite

Vinagre de vinho branco q.b.

Oregãos secos q.b.

Flor de sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Com cuidado, grelhe os pimentos no bico do fogão ou com um maçarico. Quando a pele dos pimentos estiver bem queimada, coloque-os dentro de uma taça e tape com película aderente durante 10 a 15 minutos (os pimentos vão ficar mais moles e a pele vai começar a soltar-se). Passado este tempo, se os pimentos ainda estiverem muito quentes, coloque-os rapidamente numa taça com água e gelo, retire-os da água, seque-os e, com a ajuda de uma faca, retire a pele. Retire também as sementes e corte os pimentos em tiras finas. Tempere os pimentos com vinagre de vinho branco, um fio de azeite e um pouco de flor de sal. Envolve bem e reserve.

Corte a broa em fatias de 0,5 cm. Torre as fatias de broa na torradeira. Depois de torradas, regue as fatias de broa com um fio de azeite e polvilhe com flor de sal e pimenta.

Com um garfo, migue o requeijão. Tempere o requeijão com um fio de azeite e um pouco de flor de sal e pimenta. Coloque um pouco de requeijão por cima de cada fatia de broa, acrescente os pimentos e finalize com um pouco de oregãos. Sirva de imediato.

