

BRUSCHETTA FÁCIL DE CEBOLA ROXA



Feriado prolongado chegando e isso pede uma receita fácil e rápida para degustar em casa mesmo, preguiçosamente instalados em nosso próprio conforto. Compartilho essa, uma das mais gostosas que experimentei em umas das minhas viagens a Itália.

Pão é um dos alimentos mais completos e gratificantes – dá conforto e energia, além de ser barato e facilmente **reciclável**: no dia seguinte bastam alguns minutos no fornyho para devolver a **crocância** e perfume – dignos dos melhores

couverts de restaurantes, como o **Alfredo de Roma**.

Já a cebola roxa e o tomate – são ultra saborosos e naturalmente complementares, certo?

Não é à toa que em festas populares – como as de **San Gennaro** ou da **Achiropita** – o forte são todo tipo de salgados que nunca dispensam esses ingredientes!

E taí a receita – fácil e flash – de uma bruschetta deliciosa para saborear de aperitivo ou mesmo como entrada – para abrir qualquer refeição informal.

RECEITA FÁCIL DE BRUSCHETTA DE CEBOLA

Fatie uma cebola – roxa ou não – e coloque sobre uma rodela de pão italiano previamente pincelada com uma pasta de tomate amassado, com um pouquinho de alho, sal e azeite.

Uma folha de manjeriço e pronto! Você terá todos de joelhos, enquanto saboreiam sua receita.

Como servir cervejas para todos os gostos e curtir na Copa

Die „Leichte“

Leichte Weisse

Die Fuchsberger Leichte Weisse ist ein kalorien- und alkoholreduziertes Weißbier. Seine kräftige Farbe wird durch ausgesuchte Spezialmalze hervorgehoben. Ein individuell zugeschnittener Hefestamm unterstützt das Bier und verfeinert es zu einem leicht malzigen, fruchtigen Geschmackserlebnis. Die Leichte Weisse – eine erfrischende Abwechslung für den leichten Genuss.

Alkohol: 2,8 % vol.

*passt zu: kalten Platten, mild gewürzten
Geflügelgerichten, leichten
Sommersalaten*

Die Genusstemperatur liegt bei ca. 9 °C.



Cardápio variado – até para quem diz que não gosta, existem alternativas. Olha só: existe a cerveja preta, a mais consistente, que todos conhecem, aí tem as tipo *leichtbier* –

Light Beer é o primeiro passo
para a cerveja dietética.



Aí temos variedades de sabor; as mais ácidas como a *Berliner Weisse*, as mais amargas como a *Alt*, que é também escura e as adocicadas como a *lager* que tem um aroma de malte.

Copos são importantes – ser for servir cervejas, qualquer que seja a qualidade, é bom ter os copos adequados: as famosas tulipas – altos e afunilados embaixo – ou mesmo as canecas.

Além da [bebida](#) bem gelada, ajuda muito se o copo estiver previamente resfriado (no freezer mesmo) para que não esquite a medida que o jogo avança.

E se alguém não curtir cerveja? Pode acontecer. Deixe um bar meio montado antes com uísque e um kit [caipirinha](#): alguns limões, boa cachaça, açúcar e amassador. E cada um que faça a sua – pois hora de início de partida é sagrada *inclusive para*

os donos da casa...



E, claro uma boa jarra de água gelada que ninguém é de ferro