



Tosta de requeijão com abóbora assada



INGREDIENTES:

- 300 g de abóbora
- Azeite q.b.
- Flor de sal q.b.
- Mel q.b.
- Tomilho q.b.
- 6 fatias de pão de Mafra
- 1 requeijão
- Canela q.b.

COMO FAZER:

Corte a abóbora em pequenos cubos. Espalhe-os num tabuleiro regado com um fio de azeite. Tempere com a flor de sal, um fio de mel e folhas de tomilho. Leve a assar a 180°C até ficar dourada.

Espalhe um fio de azeite nas fatias de pão e leve ao forno a tostar.

Desfaça o requeijão, com um pouco de mel e canela, de modo a obter uma pasta.

Barre as fatias de pão tostado com o requeijão e disponha a abóbora assada por cima.