



CALDO DE MANDIOQUINHA COM FRANGO COM TORRADINHAS DE ALHO E ERVAS

 **Nível**
Iniciante

 **Rendimentos**
1 porção

 **Tempo de preparo**
10 min

 **Ocasião**
Dia a Dia

 **Modo de preparo**
Forno

INGREDIENTES

- 350g Caldo de Mandioquinha com Frango
 - 1 unidade de pão italiano em fatias
 - 2 colheres (sopa) de Alho Picado Swift
 - 50g de parmesão ralado
- 50g de parmesão ralado
 - 1 colher (chá) de Ervas Finas Swift
 - 100g de manteiga

MODO DE PREPARO

- 1.** Aqueça o caldo de mandioquinha conforme instruções da embalagem.

2. Torradinhas de alho e ervas

3. Em uma frigideira frite o alho picado até dourar. Depois junte a manteiga.
- 4.** Acrescente o parmesão ralado e as ervas finas e misture bem.

5. Espalhe a pasta de alho sobre o pão italiano.

6. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 5-7 minutos até o queijo derreter e o alho picado dourar.

DICA: As torradas são aperitivos simples e muito saborosos e também acompanham bem sopas e caldos. Geralmente seu preparo consiste em adicionar condimentos como as ervas e assar.

PRODUTOS UTILIZADOS



Ervas Finas
Swift



Alho Picado
Swift



Caldo de Mandioquinha
com Frango Swift 350g