

## Sem título

### Tapa de cogumelos presunto e ovo de codorniz

#### Ingredientes

6 fatias de pão baguete  
300g de cogumelos  
2 dentes de alho  
4 c.s de azeite  
1 c.de sobremesa de salsa picada  
3 c.s de vinho do porto  
6 ovos de codorniz  
6 fatias de presunto  
Sal e pimenta acabada de moer  
Azeite para estrelar os ovos.

#### Preparação

Lave e seque os cogumelos e corte-os em fatias finas, deite-os para uma frigideira junte o azeite e leve ao lume deixe cozinhar ate que toda a água evapore e os cogumelos fiquem douradinhos e crocantes, junte o alho picados misture tempere de sal e pimenta junte o vinho do Porto mexa desligue o lume e polvilhe com a salsa.

Leve ao lume a frigideira com azeite para estrelar os ovos deixe aquecer frite as fatias de presunto ate ficarem crocantes retire-as e deixe escorrer depois junte os ovos e deixe-os estrelar ate ficar na cozedura desejada retire-os para um prato.

Divida os cogumelos pelas fatias de pão depois junte uma fatia de presunto e um ovo estrelado polvilhe com salsa e sirva decorado a gosto.

### Tapa de pimento com anchovas

#### Ingredientes

6 fatias de pão baguete  
40g de rúcula  
2 pimentos vermelhos assados e limpos  
6 lombos de anchova em vinagre  
6 azeitonas brancas sem caroço  
4 c.s de azeite  
Sal e pimenta acabada de moer.

#### Preparação

## Sem título

Numa tigela prepare um molho com o azeite e duas colheres de sopa do vinagre das anchovas tempere com sal e pimenta e mexa bem, deite a rúcula para uma tigela e junte-lhe metade do molho misture á outra metade do molho junte os pimentos cortados em tiras largas misture-as bem com o molho.

Divida a rúcula pelas fatias de pão junte tiras de pimento, anchovas e azeitonas decore a gosto e sirva.

Nota: pode substituir as anchovas por cavala em conserva ou sardinha.

Tapa de cebola caramelizada e queijo camembert

### Ingredientes

6 fatias de pão tipo baguete

1 queijo camembert

2 cebolas roxas

200g de beterraba cozida

1 c.s de açúcar amarelo ou mascavado

2 c.s de vinagre

2 c.s de azeite

Sal e pimenta acabada de moer

Cebolinho picado.

### Preparação

Descasque as cebolas e corte-as em meias luas finas, deite-as para uma frigideira junte o azeite e leve ao lume deixe cozinhar ate a cebola ficar macia, polvilhe com o açucare e junte o vinagre misture e deixe caramelizar.

Entretanto rale ou corte a beterraba em pequenos pedaços e junte-a á cebola misture tempere de sal e pimenta e desligue o lume deixe arrefecer um pouco.

Corte o queijo em triângulos, divida a mistura da cebola pelas fatias do pão coloque em cima um triangulo de queijo e leve ao forno ate o queijo começar a derreter retire e sirva de imediato polvilhado com cebolinho picado.