

PÃO RECHEADO BY AMÉLIA RIBEIRO



INGREDIENTES

- 1 PÃO RÚSTICO (OU DE CENTEIO)
- 1 CHOURIÇO CORRENTE (SE PRETENDER PICANTE, COLOQUE CHOURIÇO PICANTE)
- 1 PACOTE DE 4 QUEIJOS RALADO
- 1 PACOTE DE MOZZARELLA
- 4 A 5 COLHERES DE SOPA DE MAIONESE
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- SALSA A GOSTO
- ORÉGÃOS A GOSTO

CONFEÇÃO

1. 1. Pré aquecer o forno a 180°C. Corta uma tampa no pão, retirar o miolo de forma a ficar só a carcaça. Reservar
2. 2. Cortar o chouriço em rodellas grossas, colocar na taça e com a lâmina picadora, vel 12/3 minutos, até que fique do tamanho que se pretenda e reserve.
3. 3. A cebola, alho e salsa, cortar e depois picar na vel.11/ 10 seg.
4. 4. Colocar os restantes ingredientes na taça, à exceção da mozzarella e dos orégãos.
5. 5. Com o acessório misturador, misturar tudo na vel.3/ 5 minutos.
6. 6. Estando tudo envolvido, rechear o pão.
7. 7. Colocar no topo um pouco de queijo mozzarella e polvilhar com orégãos.
8. 8. Levar ao forno durante 20 minutos.
9. 9. Retirar do forno e servir quente com tostas ou o próprio miolo do pão.