

# PÃO RECHEADO COM SALSICHAS E PAIO



## CONFEÇÃO

1. Retirar o topo de pão e o miolo e reservar.
2. Picar uma cebola na CC e transferir para uma taça adicionar cubos de paio, cubos de fiambre e cubos de 2/3 queijos diferentes usei mozzarella, gouda e edam adicionar maionese para fazer uma pasta.
3. Embrulhar o pão em papel alumínio protegendo as extremidades e gratinar cerca de 20 minutos para os queijos derreterem.
4. Acompanhar com o miolo e tostas

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- SALSA QUE BASTE
- 150 GR PAIO AOS CUBOS
- 150 GR SALCHICHAS EM RODELAS
- 150 GR QUEIJO MOZARELA
- 150 GR QUEIJO EDAM
- 150 GR QUEIJO GOUDA
- 200 GR MAIONESE