

PÃO RECHEADO COM ALHEIRA E FRANGO



INGREDIENTES

- 1 PÃO DE MISTURA REDONDO
- RECHEIO:
- 1 ALHEIRA
- 1 PACOTE DE NATAS
- 100 GR DE CEBOLA (1 UNIDADE)
- 1 DENTE DE ALHO
- 20 GR DE AZEITE
- FRANGO Q.B.
- 100 GR DE ESPINAFRES
- 150 GR DE BACON FATIAS
- 1 COLHER DE CAFÉ GENGIBRE EM PÓ BEM CHEIA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE ERVAS PROVENCE
- 8 HASTES DE SALSA PICADOS
- 5 HASTES DE COENTROS PICADOS
- 90 GR DE QUEIJO MOZARELA RALADO
- COBERTURA:
- UM POUCO MAIS DE QUEIJO MOZARELA
- ORÉGÃOS

CONFEÇÃO

1. Na taça colocar acessório de amassar/triturar com a cebola, cogumelos e alho picar, vel 12/ 5 seg. Limpar as paredes da taça com a espátula e repetir gosto bem picado.
2. Juntar azeite e natas programar vel 4/100 graus/10 min.
3. Entretanto cortar o bacon ao meio e depois em tiras finas fica tipo picado.
4. Entretanto tirar a pele á alheira, cortar em pedaços.
5. Escolher o frango e cortar em pedacinhos pequenos.
6. Após 6 minutos em que o preparado de natas está a fazer juntar pela boca de vapor e sem parar a CC, a alheira, o bacon, frango e os espinafres deixar envolver por 1 min.
7. Depois temperar da mesma forma pelo bocal com o gengibre, ervas provence, salsa e coentros e por fim o queijo deixar terminar programa isto tudo a 2min de terminar.
8. Não temperei com sal pois a alheira era apetitosa mas convém provar, se necessário colocar um pouco.
10. No pão abrir uma tampa e começar com as mãos a retirar o miolo mas eu tive o cuidado de retirar em volta para fazer uma fatias de pão como vão ver nas fotos.
11. Recheiar com o recheio (o meu foi mesmo à medida se sobrar colocar numas formas e polvilhadas com queijo) e por cima colocar um pouco de queijo e salpicar com orégãos.
12. Colocar no tabuleiro o pão e o miolo também serve de tosta, levar ao forno por cerca de 25 minutos.

14. Poderão também encontrar no meu blog...

15. <https://odocnuncaamargouu.blogspot.pt/2017/05/pao-recheado-com-alheira-e-frango.html>
