Entradas

PÃO RECHEADO

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
4-8 Doses

INGREDIENTES

- 1 PÃO TIPO ALENTEJANO
- MAIONESE
- 100 GR DE BACON AOS CUBOS
- 100GR DE FIAMBRE AOS CUBOS
- 200GR DE COGUMELOS LAMINADOS
- 1 EMBALAGEM DE QUEIJO MOZZARELLA RALADA
- 1 EMBALAGEM DE 3 QUEIJOS RALADO

CONFEÇÃO

1. Começar por fazer a receita de maionese do livro, retirar da taça e reservar.
2. Colocar a lâmina ultrablade e colocar a cebola e os alhos, triturar 10 segundos.
3. Colocar a lâmina misturadora e juntar à cebola e ao alho a maionese, os cogumelos, os queijos, o bacon e o fiambre, velocidade 6 durante 5 minutos para misturar bem.
4. Cortar o pão na parte de cima de forma a ficar tipo uma tampa e retirar todo o miolo, colocar o preparado dentro do pão, tapar e embrulhar o pão em papel de alumínio.
5. Colocar no forno a 200º durante 25 minutos.