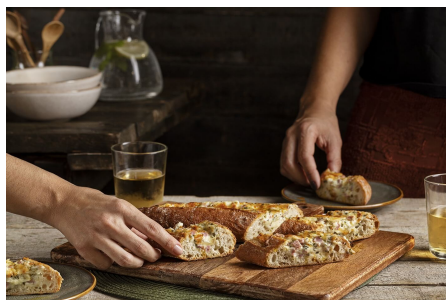




Pão recheado



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Piri-piri Gallo Original



Q.b. de Azeite Gallo Reserva

- 1 cabeça de alho
- 200g de queijo creme
- 200g de mozzarella ralada
- 100g de fiambre em pedaços
- 1 salsa picada
- 1 baguette
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Embrulhe a cabeça de alho em papel de alumínio juntamente com um pouco de Azeite Gallo Reserva. Leve ao forno a 200°C por cerca de 20 minutos.

2

Numa taça misture o queijo creme, o Azeite Gallo Reserva, a mozzarella (reserve parte para polvilhar), o fiambre em pedaços pequenos, a salsa bem picada, a polpa do alho assado, sal e pimenta a gosto.

3

Corte a baguette de forma a obter uma tampa.

4

Retire parte do miolo.

5

Recheie com a mistura de queijos e alho e finalize com a mozzarella ralada.

6

Leve ao forno até dourada. Finalize com Piri-piri Gallo Original.

Produtos utilizados



Original
Piri-Piri com Azeite



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide