

PÃO RECHEADO DELÍCIA

INGREDIENTES

4 linguiças

1/2 cebola picada

3 colheres (sopa) de requeijão

Queijo ralado a gosto

5 pães franceses (ou pão careca, como é conhecido em outros lugares)

MODO DE PREPARO

Tire a capinha da linguiça e coloque em uma frigideira junto com a cebola picada, e frite até ficar bem fritinho.

Em seguida, coloque a linguiça frita em um recipiente junto com as 3 colheres de requeijão e o queijo ralado, e misture bem.

Faça um buraco em cima dos pães, aperte a massa de dentro até firmar o pão e adicione o recheio dentro dos pães.

Em seguida, coloque um pouco do queijo ralado em cima do recheio e leve ao forno preaquecido a 180º C por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15952-pao-recheado-delicia.html>