

PÃO ITALIANO RECHEADO DOIS QUEIJOS

INGREDIENTES

1 pão italiano redondo
4 colheres de manteiga
3 dentes de alho
4 talos de cebolinha
200 g de mussarela
100 g de gorgonzola
Azeite

MODO DE PREPARO

Corte o pão italiano em várias tiras na horizontal e na vertical, sem cortar até o final, apenas para abrir frestas entre o pão.

Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente o alho e a cebolinha picados, até dourar.

Despeje a manteiga temperada entre as frestas do pão.

Acrescente as fatias de mussarela e os pedaços de gorgonzola entre as frestas (quanto mais queijo, melhor).

Regue com um pouco de azeite.

Leve ao forno a 180º C, por cerca de 20 a 25 minutos.

Sugestão: para quem não gosta de gorgonzola, o parmesão é uma boa escolha para substituir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18782-pao-italiano-recheado-dois-queijos.html>