

PIZZA DE PÃO DORMIDO

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de pão francês cortados em cubinhos (aproximadamente 4 pães)

azeite a gosto

1 copo de requeijão (220 g)

3 ovos batidos

1/2 xícara (chá) de bacon frito (60 g)

1 xícara (chá) de muçarela ralada (140 g)

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (25 g)

salsinha e cebolinha picadinha a gosto

1/2 xícara (chá) de muçarela (70 g) ralada misturada com 1/2 xícara (chá) de presunto picadinho (70 g)

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (25 g)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma assadeira 4 xícaras (chá) de pão francês cortados em cubinhos, tempere com azeite a gosto e leve para assar em forno baixo preaquecido a 150° C por cerca de 20 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Em uma tigela, coloque 1 copo de requeijão, 3 ovos batidos, 1/2 xícara (chá) de bacon frito, 1 xícara (chá) de muçarela ralada, 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado, salsinha e cebolinha picadinha a gosto, misture bem, acrescente os cubinhos de pão (reservados acima) e misture novamente.

Coloque metade da massa de pão (feita acima) numa assadeira redonda (22 cm de diâmetro) untada.

Espalhe 1/2 xícara (chá) de muçarela ralada misturada com 1/2 xícara (chá) de presunto picadinho.

Cubra com o restante da massa de pão e polvilhe 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado.

Leve para assar em forno médio preaquecido a 180° C por aproximadamente 25 minutos.

Retire do forno, desenforme e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19990-pizza-de-pao-dormido.html>