

PÃO A METRO DE FESTA

INGREDIENTES

BASE:

Base:4 bisnagas (grande)

RECHEIOS:

Recheios:250 g de mussarela (ou outro de sua preferência)

250 g de queijo minas (ou outro de sua preferência)

250 g de presunto (ou outros "frios" de sua preferência)

250 g de chester defumado (ou outros "frios" de sua preferência)

24 azeitonas para enfeitar

azeitona picadas a gosto

alface crespo (verde e/ou roxo)

requeijão ou maionese (para passar no pão) ou um creme de sua preferencia, geleia de framboesa também fica bom (se gostar deagridoce)

4 tomates em rodelas finas

2 cebolas em rodelas (a gosto)

2 pimentões em rodelas

esse é o básico, você pode incrementar

MODO DE PREPARO

Corte apenas uma das pontas (bico) de cada bisnaga.

Em seguida, parta a bisnaga ao meio na horizontal formando duas metades de pão como para um sanduíche.

Retire um pouco do miolo do pão pra ter espaços para colocar os recheios.

Coloque 2 das partes de baixo das bisnagas na superfície em que você vai servir juntando as partes onde os bicos foram cortados e as outras duas metades posicione formando um "X" (costumo cobrir a superfície com o próprio saco plástico em que vem o pão, abrindo-o ao meio seguindo a extensão do saco, sem separar as metades (pode usar papel-filme também).

Com as 4 metades de baixo já posicionadas passe o creme de sua preferencia (maionese/requeijão/geleia doce).

Posicione os recheios de sua preferencia fazendo camadas, fazendo fileiras até acabar os pães unidos pelas extremidades até cobrir o pão todo.

Coloque primeiro as camadas de frios, depois os tomates, pimentão cebola, azeitonas picadas, deixando por último os alface.

Deixe as folhas inteiras sobrando para os lados do pão, feche o sanduíches com as outras metades das bisnagas já

com o creme de sua preferencia (maionese/requeijão/geleia doce).

Decore com as azeitonas e curta delicie-se.

Se preferir, pode trocar o recheio de frios por uma pasta de salpicão, pasta de requeijão com frango ou pasta de atum.

Incremente com cenoura ralada, beterraba ralada ou o que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22318-pao-a-metro-de-festa.html>