

# 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 de agridoce)

4 tomates em rodela finas

2 cebolas em rodela (a gosto)

2 pimentões em rodela

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 a s 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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