

PÃO COM OVO DIFERENCIADO

INGREDIENTES

3 pães (franceses) de sal

200 g de queijo mussarela

200g de presunto

3 ovos

sal, pimenta-do-reino, cheiro-verde (a gosto)

3 colheres de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pique o presunto e o queijo em cubinhos, misture com os ovos e o tempero.

Bata tudo com um garfo.

Tire um pedaço da parte de cima do pão, que possa armazenar os ingredientes.

Coloque a mistura dentro do pão e leve ao forno a 180° C por 5 minutos.

Retire do forno e sirva quente.

Misture o creme de leite a mistura dos ovos com os outros ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/24356-pao-com-ovo-diferenciado.html>