

PÃO ITALIANO COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 300 g de queijo gorgonzola
- 1 copo de requeijão
- 1 pote de creme de mesa (nata)
- 1 pão italiano grande

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador.

Retire a tampa do pão com cuidado pois será necessário colocá-la de volta.

Retire todo miolo do pão.

Coloque a mistura de queijos feita no liquidificador.

Recoloca a tampa no pão.

Embrulhar em papel alumínio.

Colocar em forno alto por 15 minutos.

Abaixar a temperatura do forno e deixar mais 45 minutos.

Abrir e servir com fatias de pão italiano ou pães variados passando o pão no creme que está borbulhante (como se fosse um fondue).

Pode ser servido como entrada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40967-pao-italiano-com-gorgonzola.html>