

PÃO DE ALHO INCREMENTADO

INGREDIENTES

4 pães de cachorro quente

1 colher (sopa) de manteiga com sal ou margarina

1 colher (sopa) de maionese

1 colher (chá) de alho amassado na hora

ervas finas ou orégano

parmesão ralado

rodelas de queijo provolone ou mussarela

MODO DE PREPARO

Coloque o alho em um pote e amasse muito bem.

Adicione a manteiga e a maionese e misture bem.

Adicione as ervas e mexa.

Corte os pães em fatias sem separá-las completamente, abra cada corte e passe um pouco do creme.

Coloque uma rodelinha ou pedaço de queijo.

Faça isso em todos os cortes.

Depois passe o creme em toda a parte de fora dos pães, não deixe nenhuma parte sem untar com o creme, pois ficará dura.

Onde tem o creme fica macio e crocante.

Polvilhe queijo ralado sobre o pão e leve ao forno bem preaquecido até que doure e fique crocante no ponto que mais te agradar.

Sirva em seguida.

Obs: esta quantidade de creme é ideal para 4 pães, se quiser fazer maior quantidade aumente os ingredientes.

A quantidade de alho é suficiente, deixa com sabor bem acentuado, não será necessário aumentar.

Aumente somente se for preparar maior quantidade de pães.

Se a manteiga ou a margarina estiverem geladas e duras deixe um pouco em temperatura ambiente, ou coloque por alguns segundos no microondas para amolecer.

O pão ficou macio por dentro e crocante por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41976-pao-de-alho-incrementado.html>