

PÃO APERITIVO

INGREDIENTES

- 1 pão italiano médio
- 300 g de queijo mussarela em fatias ou ralado
- 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina derretida
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde picadinha
- 1 colher (chá) de alho frito pronto
- 1/4 xícara (chá) de azeite
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Faça cortes no pão na longitudinal, tomando o cuidado para não chegar até a base e depois repita no sentido contrário, segurando firme para não desmanchar as fatias.

Entre as fendas coloque o queijo Coloque o pão sobre um papel alumínio, regue com a manteiga já previamente misturada com a cebolinha, o alho, o azeite e o queijo ralado. Embrulhe e asse por mais ou menos 15 minutos em fogo alto. Desembrulhe e asse por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45178-pao-aperitivo.html>