

PÃO DE ALHO RECHEADO DO FERA

INGREDIENTES

PASTA:

Pasta: 500 g de margarina (de preferência quality)

1 cabeça de alho

1 pacotinho de creme de cebola

1 colher de sopa de orégano

RECHEIO:

Recheio: 300 g de queijo mussarela triturado (ou ralado bem pequeno)

1 bisnaga de requeijão de 400 g

20 pães de leite (médios)

MODO DE PREPARO

PASTA:

Pasta: Descasque e triture o alho e reserve.

Em um recipiente coloque a margarina, o creme de cebola, o orégano e o alho e misture bem com uma colher de pau até que os ingredientes fiquem divididos por igual na margarina (não use algum tipo de maquinário para mexer pois pode derreter muito a margarina **MEXA SEMPRE COM UMA COLHER DE PAU**).

RECHEIO:

Recheio: Em outro recipiente misture o queijo mussarela e o requeijão até que fiquem bem misturados.

Corte o pão de modo que não separe as bandas e abra pouco, com uma faca ou com saco de confeito com bico coloque o recheio (na espessura de um dedo) dentro dos pães.

Depois de todos recheados dê 3 cortes uniformes em cima dos pães e com as mãos passe bastante pasta sobre todos os pães e deixe um pouco mais na parte de cima onde tem os cortes.

Em uma vasilha com tampa grande, amontoe os pães lado a lado e depois por cima até que caiba todos os pães, tampe-a e deixe fora da geladeira por mais ou menos 5 horas para que a pasta derreta um pouco e penetre nos pães hidratando-os.

Asse na churrasqueira ou no forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55198-pao-de-alho-recheado-do-fera.html>