



# Pão recheado com creme de azeitonas

Categoria  
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Médio

Custo  
Econômico

Com quem?  
Com amigos

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

1 frasco de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas

- 1 pão redondo grande
- 2 cebolas
- 150gr de maionese
- 100gr de queijo creme
- 100gr de queijo Edam ralado
- 100gr de cebolinha picada
- Pimenta do reino q.b.

## Modo de preparo

1

Corte uma tampa do pão e retire o miolo.

2

Misture numa tigela as azeitonas, as cebolas fatiadas, a maionese e os queijos.

3

Tempere com pimenta do reino a gosto.

4

Recheie o pão com a mistura de azeitonas e tape com a tampa do pão.

5

Embrulhe em papel de alumínio. Coloque numa travessa que vá ao forno.

6

Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 20 minutos.

7

Retire do forno e corte o pão em cubos.

8

Sirva o pão cortado em cubos, polvilhado com cebolinha picada.



#### Dicas do Chef

Pode adicionar à mistura de queijo bacon ou chouriço picado frito.

#### Produtos utilizados



#### Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

#### Veja também

---

🔗 Entradas e Petiscos ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

*Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate*

---

🔗 Entradas e Petiscos ⏰ Médio 🍽️ Fácil

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

---

🔗 Vegetariano ⏰ Médio 🍽️ Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

🔗 Entradas e Petiscos ⏰ Médio 🍽️ Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

🔗 Entradas e Petiscos ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide