



# 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