



# Pão recheado



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Piri-piri Gallo Original

Q.b. de Azeite Gallo Reserva

- 1 cabeça de alho
- 200g de queijo creme
- 200g de mozzarella ralada
- 100g de fiambre em pedaços
- 1 salsa picada
- 1 baguette
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Embrulhe a cabeça de alho em papel de alumínio juntamente com um pouco de Azeite Gallo Reserva. Leve ao forno a 200°C por cerca de 20 minutos.

2

Numa taça misture o queijo creme, o Azeite Gallo Reserva, a mozzarella (reserve parte para polvilhar), o fiambre em pedaços pequenos, a salsa bem picada, a polpa do alho assado, sal e pimenta a gosto.

3

Corte a baguette de forma a obter uma tampa.

4

Retire parte do miolo.

5

Recheie com a mistura de queijos e alho e finalize com a mozzarella ralada.

6

Leve ao forno até dourada. Finalize com Piri-piri Gallo Original.

## Produtos utilizados



*Original*  
Piri-Piri com Azeite



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra

## 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