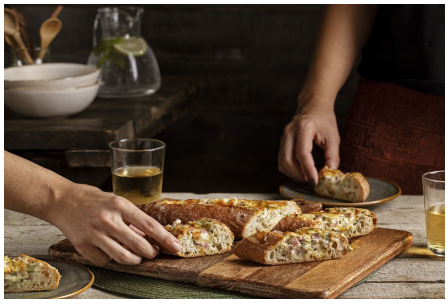

Pão recheado

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	"	Com amigos	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 200ºC 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

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

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide