

Um pão de alho recheado com presunto e queijo é o presente que você merece

O pão de alho conseguiu ficar ainda melhor.

E se ele fosse recheado com presunto e queijo?



Aprenda a fazer o pão de alho recheado com presunto e queijo:

Você vai precisar de:



Tasty

Serve: 6-8 porções

400g de requeijão cremoso tipo catupiry

200g de presunto picado

¼ xícara de salsinha picada

2 xícaras de muçarela picada

½ xícara de cebolinha picada

1 colher de chá de sal

2 pães tipo baguette

½ xícara de manteiga derretida

2 colheres de sopa de salsinha picada para a manteiga de alho

3 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de parmesão

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, misture o requeijão, o presunto, a salsinha, a muçarela, a cebolinha e o sal.
Reserve.
3. Corte as baguetes em pedaços de 30 centímetros.
4. Com a ajuda de uma faca pequena, remova o miolo da baguetes.
5. Preencha as baguetes com a mistura de presunto e queijo.
6. Corte as baguetes em 4 pedaços iguais.
7. Coloque-as em uma assadeira coberta com papel alumínio.
8. Em uma tigela pequena, misture a manteiga derretida, a salsinha picada, o alho e o parmesão.
9. Com um pincel, espalhe a manteiga sobre as baguetes.
10. Embrulhe com papel alumínio.
11. Leve ao forno por 25 minutos.
12. Sirva!

<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Ftastydemais%2Fvideos%2F1757724181171246%2F&display=popup&ref=plugin&src=video>

https://www.buzzfeed.com/gasparjose/pao-de-alho-recheado-com-presunto-e-queijo?utm_term=.gtW7ZGMdx#.gpoA8PXGb

São Paulo, SP, 30 Junho de 2017

Mkmouse

O queijo de dentro derrete e fica assim:



Chega a dar água na boca! 😊