

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

O pão de alho conseguiu ficar ainda melhor.

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



Tasty

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!
- Serve: 6-8 porções

O queijo de dentro derrete e fica assim:



Tasty

Chega a dar água na boca!

https://www.buzzfeed.com/gasparjose/pao-de-alho-recheado-com-presunto-e-queijo?utm_term=.fdm4QBNgW#.tbRLxeN4Z



[Gaspar José](#)

São Paulo, SP, 31 de Janeiro de 2018

Mkmouse