

PÃO ALENTEJANO NO FORNO COM PAINHO E QUEIJO DE CABRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

2 fatias de grandes de pão alentejano cortadas ao meio
3 colheres de sopa de azeite
3 dentes de alho
2 colheres de sopa de coentros picados
16 rodela finas de painho de porco preto
4 fatias finas de queijo de cabra curado



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 0.75 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/pao-alentejano-no-forno-painho-queijo-cabra-27935/>

PREPARAÇÃO

1. Na picadora, coloque o azeite, os dentes de alho e os coentros. Pique até que fique uma pasta. Barre cada pedaço de pão com a mistura. Por cima, espalhe 4 rodela de painho.
 2. Coloque num tabuleiro de ir ao forno. Leve ao forno pré-aquecido nos 250° e deixe assar durante 3 minutos. Passado os 3 minutos, abra o forno e coloque uma fatia de queijo por cima de cada pedaço de pão. Leve novamente ao forno e deixe assar mais 3 minutos. Depois do queijo meio derretido, retire. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!