

PÃO ALENTEJANO RECHEADO COM ALHEIRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 pão alentejano com cerca de 650g
1 alheira de mirandela sem pele
150g de queijo emmental ralado
150g de queijo mozzarella ralado
5 colheres de sopa bem cheias de maionese light
50g de azeitonas pretas descaroçadas
cortadas em rodela
1 dente de alho grande
1 colher de sopa bem cheia de folhas de
orégãos secas
Pimenta preta q.b.
Tostinhas para acompanhar



Tempo de preparação: 35 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 0.88 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/pao-alentejano-recheado-alheira-38418/>

PREPARAÇÃO

1. Com um faca, corte a alheira em pedacinhos e coloque numa tigela. Adicione o alho esmagado no esmagador ou bem picadinho, os queijos e a maionese. Tempere com pimenta preta. Misture tudo muito bem com uma colher até que fique uma pasta homogênea. Por fim, junte 2/3 das folhas de orégãos e as rodela de azeitonas pretas. Misture tudo.
 2. Corte o topo do pão alentejano e com cuidado retire todo o miolo. Recheie o pão com a pasta de alheira e aconchegue bem. Polvilhe o recheio com as restantes folhas de orégãos.
 3. Leve ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe assar entre 20 a 25 minutos. Quando o recheio estiver dourado, retire. Sirva acompanhado de tostinhas.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com