

Pão Recheado no Forno com Bacon e Ovo

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 pães
150g de bacon fatiado cortado em tiras
200g de queijo mozzarella ralado
4 ovos pequenos ou médios
1 dente de alho picado
1 colher de sopa de manteiga
Folhas de orégãos secas q.b.
Sal fino q.b.
Pimenta q.b.
Folha de alumínio



Tempo de preparação: 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/pao-recheado-no-forno-bacon-ovo-43073/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume o bacon e deixe saltear bem. Depois do bacon frito, retire-o.
2. Numa outra frigideira, leve ao lume a manteiga e o alho. Deixe aquecer e retire.
3. Corte o topo dos pães.
Com a ajuda de uma faca e de uma colher, retire o miolo.
Coloque cada pão sobre uma folha de alumínio e coloque-os num tabuleiro de ir ao forno.
4. No fundo de cada pão, coloque um pouco de queijo, 1/4 do bacon e acalque bem com uma colher.
Por cima, coloque mais queijo, umas folhinhas de orégãos e o ovo partido.
Tempere o ovo com uma pitada de sal e pimenta.
Por cima, coloque uma colher de chá da manteiga de alho.
Tape cada pão com o topo e regue-os com a restante manteiga de alho.
Por fim, embrulhe os pães com a folha de alumínio.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozinhar durante 15 minutos.
Passado o tempo, abra as folhas de alumínio e afaste o topo dos pães.
6. Leve novamente ao forno, entre 3 a 5 minutos até que o ovo fique cozinhado a gosto e retire.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!