

Pão Recheado com Queijo e Chouriço

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 pão redondo médio, tipo alentejano ou de Mafra
150g de queijo mozarela ralado
150g de queijo emmental ralado
200g de maionese
200g de chouriço de carne magro cortado em cubinhos
1 dente de alho grande
Folhas de orégãos secas
Pimenta preta



Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f21/pao-recheado-queijo-chourico-43128/>

PREPARAÇÃO

1. Com uma faca de serrilha, corte o topo do pão.

Com a ajuda de uma faca e de uma colher, retire o miolo do pão, sem o rachar.

2. Na picadora, coloque o chouriço e o dente de alho.

Triture tudo até que fique bem picado.

3. Coloque o chouriço numa tigela.

Tempere com pimenta e uma colher de sopa bem cheia de folhas de orégãos.

Misture a maionese.

Adicione os queijos e misture muito bem com uma colher até que fique uma pasta homogénea.

4. Coloque o pão num prato que possa ir ao forno.

Encha o pão com o recheio e enquanto recheia, acalque ligeiramente com uma colher para cobrir todo o interior.

Por fim, polvilhe com folhas de orégãos.

5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe assar aproximadamente 40 minutos.

Quando o recheio estiver bem derretido e lourinho, retire.

Sirva acompanhado com tostinhas ou com o miolo de pão cortado em fatias.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!