PÃO 3 QUEIJOS APERITIVO DE FORNO

INGREDIENTES

1 pão italiano grande (ou outro pão grande de sua preferência)

2 caixinhas de creme de leite

1 embalagem de cream cheese

50 g de queijo gorgonzola

200 g de queijo mussarela fatiado

1 tomate picado

sal a gosto

salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o pão italiano com uma serra de pão formando um xadrez

Primeiro corte todo em paralelo até chegar na base e pare (não corte até o final, o pão precisa ficar unido)

Faça um creme com o creme de leite, o cream cheese e o queijo gorgonzola e o sal

Adicione o tomate picado e a salsinha picada ao creme e misture bem

Encaixe as fatias de mussarela entre todos os espaços cortados no pão, junto ao creme

Leve para assar em forno médio, aproximadamente 180

Verifique e quando estiver gratinado em cima estará pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7309-pao-3-queijos-aperitivo-de-forno.html