

Pão Rechado

Carne —     ⌚ 30 min 👤 8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/pao-rechado



Ingredientes

- 1 pão saloio redondo grande
- 1 chouriço
- 1 linguiça
- 1 linguiça picante (opcional)
- 250 g de queijo mozarela ralado
- 150 g de queijo emmental ralado
- 300 g de maionese
- 1 c. sopa de orégãos secos
- 1 c. sopa de alecrim seco

Confeção

1. Corte uma tampa ao pão e retire-lhe o miolo, preparando uma cavidade para rechear.
2. Com o miolo faça quadrinhos de pão. Reserve.
3. Retire a pele aos enchidos, corte-os em rodelas e triture tudo muito bem num robô de cozinha.
4. Numa taça, coloque os queijos, os enchidos triturados, a maionese, os orégãos e o alecrim.
5. Misture tudo muito bem, até estar incorporado, e recheie o pão com este preparado.
6. Coloque o pão num tabuleiro e leve-o ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 20 minutos ou até o queijo gratinar e formar uma capa dourada.
7. Nos últimos 5 minutos, adicione a tampa e o miolo em quadrados, de modo a ficarem bem torrados para comer com o recheio.