



## Queijo ao azeite picante



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:15

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Requeijão culinário	2 potes	500 g
Pimenta dedo de moça (em rodela finas)	1 unidade grande	10 g
Alho (em lâminas)	3 dentes	9 g
Limão siciliano (em rodela finas)	Meia unidade	60 g
Pimenta calabresa (em flocos)	2 colheres (chá)	4 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	4 xícaras (chá)	800 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g

## Modo de Preparo

1. No centro de um recipiente médio e fundo, coloque o requeijão, a pimenta dedo de moça, o alho, o limão e a pimenta calabresa, sem mexer. Reserve.
2. Em outro recipiente, coloque o Azeite TERRANO™, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture.
3. Regue o requeijão reservado com o azeite temperado e tampe.

4. Deixe marinando por 1 dia na geladeira.
5. Antes de servir, deixe em temperatura ambiente por 1 hora.
6. Sirva acompanhado de torrada.