



Pão italiano recheado com queijo e alho



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pão italiano	2 unidades médias	640 g
Margarina sem sal (amolecida)	meia xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Muçarela (ralada)	4 xícaras (chá)	400 g

Modo de Preparo

1. Em uma superfície lisa, coloque os pães e faça 5 cortes diagonais e 5 cortes verticais, sem deixar chegar até o fim. Disponha em uma GN, previamente untada e reserve.
2. Em um bowl médio, coloque a margarina, o Tempero SAZÓN® Profissional e o cheiro-verde, e misture.
3. Passe a pasta temperada entre todos os espaços do pão e espalhe a muçarela.
4. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até começar a dourar. Retire do forno e sirva em seguida.