



## Pão Italiano Recheado ao forno



### Ingredientes

- 150g Pernil defumado
- 150g Salame defumado cortado em cubos pequenos
- 1 Pão Italiano
- 100g Queijo estepe cortado em cubos
- 100g Queijo gorgonzola cortados em cubos
- 150g Queijo mussarela em fatias



Tempo de preparo:

30 minutos



Porção:

6 pessoas



### Modo de Preparo:

1. Fatie o pão italiano de maneira longitudinal não até o final, para que se mantenham todos unidos no pão e reserve. Em uma travessa, misture todos os queijos, salame, requeijão, pernil defumado e misture-os bem e reserve.
2. Em seguida inicie a montagem do prato, colocando fatia de queijo entre as fatias de pão e acompanhando ela um pouco da mistura preparada entre as fatias de pão também, para unir-se ao queijo.
3. Feito isso em todas as fatias de pão, fazer cortes na transversal em todo pão recheado, mas ainda mantendo todas as partes unidas ao pão.
4. Envolve a parte inferior e as laterais dele com papel alumínio e o leve para o forno pré-aquecido por aproximadamente 10 minutos a 180°C ou até dourar o pão.
5. Dado o tempo, retire do forno, retire do papel alumínio e pode servir!