Pão de alho com mix de queijos e ervas para fazer na churrasqueira

Tempo de Preparo: 00:40

Rende: 4 Porções

Ingredientes

- 1 pão italiano redondo grande
- ¼ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado fino

Para a pasta de queijos:

- 1 xícara (chá) de Requeijão Cremoso Tirolez em bisnaga
- 4 dentes de alho picados
- ½ xícara (chá) de Queijo Reino Tirolez ralado
- ½ xícara (chá) de Queijo Mussarela Tirolez ralado
-2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
- Sal a gosto
- Tomilho fresco a gosto
- Alecrim fresco a gosto
- Salsinha fresca a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Corte o pão italiano em fatias sem chegar até o fim.

Depois, vire e corte no outro sentido também em fatias, fazendo um xadrez. Para a pasta, misture todos os ingredientes em uma tigela.

Depois, coloque entre as fatias do pão para deixá-lo bem recheado. Polvilhe o Queijo Parmesão Tirolez ralado por cima.

Leve para assar por 15 minutos ou até dourar. Você pode ligar o grill no fim para gratinar.