



Pão italianíssimo

Tempo de Preparo:

 00:45

Rende:

 8 Porções

Ingredientes

- 8 pães italianos redondos pequenos (300 g)
- 1 maço de cebolinha (80 g)
- 300 g de Queijo Provolone Tirolez 300 g
- 200 g de Manteiga Sem Sal Tirolez

Modo de Preparo

Com uma faca de pão bem afiada, corte falsas fatias de 1 cm nos pães (sem separá-las, de modo que os pães continuem inteiros).

Em seguida, corte novamente falsas fatias perpendiculares às fatias anteriores. No fim do processo, você deverá obter pães inteiros quadriculados por cima.

Pique a cebolinha finamente e espalhe sobre os pães, entremeando os quadriculados.

Com o auxílio de uma faca afiada, corte a peça de Queijo Provolone Tirolez ao meio para obter duas meias-luas.

Em seguida, retire fatias bem finas (cerca de 0,2 cm). Coloque em cada vão dos pães 1 fatia de provolone com a casca virada para cima.

Besunte os pães com metade da Manteiga Sem Sal Tirolez e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos, espalhando o resto da manteiga na metade do tempo.

Sirva em seguida como entrada. Vá "destacando" os cubinhos de pão enquanto come.

Depois, quando não houver mais cubinhos, você pode quebrar a parte inferior com as mãos ou com o auxílio de talheres.