

PÃO ITALIANO RECHEADO

INGREDIENTES

Ingredientes:

1 pão italiano

1 baguete italiana

700 g de alcatra picada pequena

1 long neck de cerveja preta

1 creme de cebola

1 sachê de molho de tomate

1 colher (sopa) de corante

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso ou cream cheese

MODO DE PREPARO

Frite a carne com o corante em uma panela de pressão

Coloque a cerveja, o creme de cebola e o molho de tomate (se achar necessário, adicione água); coloque na pressão por 20 minutos

Retire a tampa do pão italiano e o miolo do pão

Passe requeijão cremoso ou o cream cheese dentro;

Coma primeiro com a baguete cortada e no final, o pão estará no ponto para finalizar

Harmonize o prato com vinho tinto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11359-pao-italiano-recheado.html>