



Pasta de Chouriço No Pão

Minichef Francisco

Ingredientes:

1 Chouriço (200 a 250g);
Queijo fundido ou queijo creme (mesma quantidade do chouriço),
1 Pão Redondo Médio (para rechear);
1 Mini Baguete (para decorar);
Azeitonas Pretas (para decorar);
Esparguete (para decorar).

Preparação:

Retire a pele do chouriço e triture o chouriço na picadora. Posteriormente, leve chouriço moído ao lume a saltear, mexendo de vez em quando. Por fim, apaga-se o lume e mistura-se o queijo,

Entretanto, corta-se uma tampa redonda no pão e tira-se o miolo. Coloca-se a mistura de queijo e chouriço quente, no pão,

Para decorar em formato de coelho, na tampa do pão fazem-se buracos para os olhos e o nariz do coelho com uma faca, e encaixam-se as azeitonas pretas, Com o esparguete fazem-se os bigodes do coelho. Com a ajuda dos paus de espetada, monta-se a cara do coelho e espetam-se pontas da mini baguete a fazer de orelhas. Acompanha-se com mini tostas.