



## Pão Recheado com Delícias do Mar e Queijo



### Ingredientes

- 16 Delícias do Mar PESCANOVA
- 1 pão redondo tipo Rio Maior
- 150 g de queijo mozarela ralado
- 2 dentes de alho
- 3 c. de sopa de maionese
- 2 c. de chá de orégãos
- Pimentão doce e pimenta preta q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar as Delícias do Mar e cortar em rodelas.
2. Cortar uma "tampa" ao pão. Retirar o miolo deixando aprox. 2 cm de espessura na cêdea (fica uma espécie de taça).
3. Misturar as Delícias do Mar, o queijo ralado, o alho picado finamente, a maionese e 1 c. de chá de orégãos, temperar com 1 c. de café de pimentão doce e pimenta preta e envolver bem.
4. Recheiar o pão com a mistura e levar ao forno pré-aquecido a 150 ° C por 45 min. aprox., com a "tampa" de lado (não tapar) e os pedaços de miolo de pão para tostarem também.
5. Servir o pão com Delícias do Mar e queijo polvilhado com os restantes orégãos e acompanhado com a "tampa" e o miolo torrados para dipar.

## Produtos Associados



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

250 g



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

450 g