

Ingredientes

- 100 gramas de queijo prato (ou outro de sua preferência)
- 100 gramas de manteiga
- 100 gramas de maionese
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Pão francês
- 20 gramas de salsinha
- 50 gramas de bacon

Modo de preparo

1. Em uma tigela coloque o queijo ralado, a maionese e a manteiga já levemente derretida ou em ponto de 'pomada'
2. Pique os alhos e a salsinha e adicione na mistura
3. Frite o bacon em tiras, depois corte em pequenos pedaços e adicione na mistura
4. Pegue o pão francês e tire todo o miolo
5. Preencha todo o buraco com o recheio e tampe usando um pedaço do miolo retirado
6. Faça pequenos cortes na parte de cima dos pães, sem atravessá-los. Isso ajuda o calor a penetrar e o recheio a se espalhar melhor durante o preparo
7. Coloque no braseiro médio ou fraco (40 centímetros da brasa)
8. Coloque os pães na churrasqueira com o lado cortado virado para baixo inicialmente. Isso evita que o recheio derreta e escorra
9. Asse rapidamente em fogo médio, virando para dourar todos os lados
10. No forno, asse a 180°C por cerca de 10 minutos ou até o pão ficar crocante e dourado