

Como fazer o tradicional PANE DI GORGONZOLA



Sem falar que esse pão, feito com apenas uma fatia do queijo gorgonzola, é super versátil e pode ser degustado como aperitivo, antes das refeições, como lanche e até como complemento de um café da manhã reforçado ou um brunch....

Ingredientes

200 gramas de farinha

Meio envelope de fermento

2 ovos

50 ml de azeite (1 terço de copo)

100 ml de leite

150 gr de Gorgonzola

100 gramas de nozes socadas

Sal e pimenta a gosto e alecrim (opcional)

Modo de fazer

Misturar o fermento a farinha e reservar.

Bater com o fuet os ovos, o azeite, e o leite – e temperar com sal e pimenta.

Mistura tudo a farinha e fermento e por fim o gorgonzola e as nozes.

Continua a misturar e joga um pouco de alecrim (opcional).

Quando estiver cremoso colocar na forma de padeiro untada e enfarinhada e levar ao forno de 180 graus por 40 minutos!

Sugestão: servir com salada e fatias de pêra!

