

MINI MISTO-QUENTE DE FORNO

INGREDIENTES

12 pãezinhos tipo bisnaguinha
100 g de queijo mussarela
100 g de presunto
5 colheres de requeijão
50 g de queijo parmesão
2 colheres de manteiga derretida
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os pãezinhos no meio e coloque metade no refratário.
Recheie com as fatias de mussarela e presunto.
Passe requeijão na outra metade dos pãezinhos e encaixe-os no refratário.
Salpique com manteiga, parmesão e orégano.
Leve ao forno preaquecido a 200º C graus por 8 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14112-mini-misto-quente-de-forno.html>