

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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