

LANCHÃO CREMOSO DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma

1 lata de creme de leite

1 lata de leite líquido (use a lata do creme de leite como medida)

200 ml de requeijão cremoso

340 ml de molho pronto de tomate

400 gr de presunto

400 gramas de queijo mussarela

orégano

sal

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture bem o creme de leite, o leite líquido, orégano e o sal.

O orégano e o sal é de acordo com o gosto de cada um.

Reserve essa mistura.

Corte o presunto em pedaços pequenos (reserve).

Retire todas as bordas do pão de forma.

Unte um refratário com margarina, despeje um pouco do molho pronto de tomate e por cima coloque uma camada de pão de forma.

Arrume de uma maneira que cubra todo o fundo do refratário.

Regue a camada de pão de forma com metade da mistura líquida reservada (creme de leite, leite, orégano e sal).

Coloque metade do presunto e do queijo mussarela.

Regue com metade do molho pronto de tomate e coloque metade do requeijão.

Repita esse processo mais uma vez, deixando por último o queijo mussarela.

Regue com um pouco do molho de tomate e polvilhe com o queijo parmesão ralado e orégano (opcional).

Coloque no forno preaquecido a 180° C, por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16271-lanchao-cremoso-de-queijo-e-presunto.html>