

SANDUÍCHE ASSADO DE MORTADELA E QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 pão sovado inteiro
- 200 g de mortadela ralada
- 200 g de muçarela ralada
- 1 cebola ralada
- 2 tomates ralados
- 1 colher de margarina
- temperos a gosto (sal, pimenta, cheiro-verde)
- 2 colheres de maionese
- 1 colher de mostarda

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a margarina e doure a cebola e junte os tomates.

Acrescente a mortadela, tempere a gosto e deixe refogar por uns 5 minutos.

Retire do fogo, junte metade da muçarela e reserve.

Misture a maionese, mostarda e um pouco de cheiro-verde e reserve.

Pegue o pão sovado, separe as partes, corte uma tampa em cada uma e faça uma canoa (retirando o miolo).

Coloque uma parte em uma forma de bolo inglês, coloque o metade do recheio de mortadela, cubra com a tampa do pão, espalhe um pouco do molho de maionese, salpique muçarela ralada.

Repita a operação com a outra parte do pão.

Leve para assar em forno preaquecido por 20 minutos ou até gratinar a muçarela.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19102-sanduiche-assado-de-mortadela-e-queijo.html>