

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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