

SANDUÍCHE DO GULOSO

INGREDIENTES

1 filão ou 4 pãezinhos
100 g de manteira
4 dentes de alho amassados
400 g queijo prato fatiado
400 g presunto magro fatiado ou carne rosbife caseiro
papel-alumínio para enrolar

MODO DE PREPARO

Misture bem a manteiga com o alho.
Corte o pão em 3 fatias ao comprimento.
Passe a manteiga com o alho nas 4 partes.
Adicione o presunto e o queijo em cima da primeira fatia longa.
Acrescente a segunda fatia e, em cima desta, coloque novamente presunto e queijo.
Cubra com a última fatia para que fique como se fosse o pão inteiro sem corte.
Embrulhe bem no papel-alumínio e leve ao forno cerca de 10 a 15 minutos para que derreta o queijo.
O tempo de forno depende da potência dele.
Para saber se esta bom, rasgue um pedacinho e verifique se o queijo já derreteu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19531-sanduiche-do-guloso.html>