

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.

Passa 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 está bom, rasgue um pedacinho e verifique se o queijo já derreteu.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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