

SANDUÍCHE ESPECIAL DE MORTADELA

INGREDIENTES

1 cebola ralada
3 tomates maduros ralados
1 colher (sopa) de margarina
300 g de mortadela fatiada e picada
1 colher (sopa) de extrato de tomate
sal e pimenta a gosto
1/2 xícara e 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
2 colheres de maionese
2 colheres de mostarda
300 g de muçarela ralada
1 pão sovado inteiro

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a margarina e refogue a cebola.

Junte os tomates e deixe refogar por 2 minutos.

Acrescente a mortadela, cheiro-verde e temperos (sal e pimenta).

Cozinhe por 5 minutos.

Desligue o fogo e acrescente 200 g de muçarela ralada, misture bem e reserve.

À parte, misture a maionese, a mostarda e 2 colheres de cheiro-verde e reserve.

Separe as duas partes do pão sovado, em cada uma delas retire a parte de cima, formando uma tampa em forma de canoa e retire o excesso de miolo.

Coloque a parte de baixo do pão em uma forma para bolo inglês/pão de forma, coloque metade do recheio de mortadela.

Tampe com a outra parte do pão.

Espalhe metade da mistura de maionese por cima e cubra com muçarela ralada.

Faça isso com a outra parte do pão.

Leve para assar em forno, preaquecido a 180° C, por 10 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19899-sanduiche-especial-de-mortadela.html>