

TORRADA INCREMENTADA

INGREDIENTES

6 pães francês (podem ser novos ou duros)

manteiga ou margarina para passar no pão

1 pedaço de queijo de sua escolha (aproximadamente 100 g)

1 pacotinho pequeno de orégano

MODO DE PREPARO

Em tabuleiro, (pode ser de bolo ou de vidro) corte os pães em rodelas e passe a manteiga ou margarina em todos os pedaços.

Corte o queijo em fatias finas e coloque em cima de cada rodelinha de pão já com a manteiga.

Por cima das fatias de queijo polvilhe o orégano.

Leve ao forno médio (180° C) até o queijo derreter (aproximadamente 10 minutos).

Após o derretimento do queijo, retire do forno e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20703-torrada-incrementada.html>