

SANDUÍCHE DE FRANGO CREMOSO (AO FORNO)

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 pacote de pão de forma (sem casca)
- 600 g de frango desfiado (pré pronto)
- 1 copo de requeijão cremoso (200 g)
- 1/2 pote (de 500 g) de maionese caseira (ou de sua preferência)
- 400 g de mussarela (fatias)
- orégano e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

- Misture o frango desfiado com o requeijão e os temperos.
- Unte a forma 35cm x 25cm retangular com manteiga ou margarina.
- Coloque o forno para aquecer enquanto a forma está sendo preenchida.
- Forre a forma cobrindo com os pães.
- Passa a maionese cobrindo os pães.
- Acrescente o recheio.
- Cubra o recheio com alguns retalhos da mussarela.
- Passa a maionese na parte inferior dos pães e cubra o recheio, logo após passe maionese na parte superior.
- Cubra os pães com as fatias (inteiras) de mussarela e enfeite com orégano.
- Pra finalizar, leve ao forno e deixe por 10 minutos ou somente até a mussarela derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21108-sanduiche-de-frango-cremoso-ao-forno.html>