

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.

Passe a maionese cobrindo os pães.

Acrescente o recheio.

Cubra o recheio com alguns retalhos da mussarela.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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