

LANCHE DE TRAVESSA

INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite (200 g)

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

orégano

sal

400 g de presunto fatiado

400 g de queijo mussarela fatiado

1 tomate grande cortado em rodelas

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha/tigela coloque as 2 caixinhas de creme de leite, o requeijão, o orégano e sal (ambos a gosto).

Mexa bem até que fique bem misturado os ingredientes.

Em uma travessa (preferencialmente de vidro) coloque uma pequena camada do creme feito anteriormente. Em seguida, acrescente uma camada de pão de forma (com ou sem a casca lateral, fica a seu critério). Cubra essa camada de pão com uma camada de queijo e uma de presunto.

Após isso, coloque mais uma camada de creme, pão, presunto, queijo e, agora, acrescente as rodelas de tomate.

Reita o processo das camadas quantas vezes achar necessário ou de acordo com o tamanho da sua travessa.

Certifique-se de deixar creme para completar a ultima camada.

Feito isso, polvilhe orégano a gosto por cima e depois cubra com o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22025-lanche-de-travessa.html>