

TORTA DE PÃO DE FORMA AO FORNO

INGREDIENTES

1 sacola de pão de forma p/ torta salgada sem casca

500 g presunto

500 g de mussarela

1 caixa de pomarola 200 g

500 g carne moída

maionese industrializada ou caseira temperada

batata palha a gosto

linguiça calabresa

MODO DE PREPARO

Cozinhe e frite a carne moída, e tempere-a com alho, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Acrescente o molho de pomarola até ficar homogêneo.

Em uma forma, cubra o fundo com o pão de forma, em seguida passe maionese em toda superfície do pão para umedecer.

Cubra toda superfície com presunto, coloque uma camada de molho de carne moída e uma camada de mussarela.

Cubra novamente com pão e passe maionese novamente em toda superfície, e repita o processo do passo 4.

Cubra novamente com pão passe maioneses novamente e finalize com mussarela e salpique batata palha por cima.

Complete com rodela de linguiça calabresa.

Leve ao forno 180° C, até derreter completamente toda a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22621-torta-de-pao-de-forma-ao-forno.html>