

# SANDUÍCHE ABERTO DE FORNO

## INGREDIENTES

2 ovos

2 pães (usei o francês, mas poderá ser o de sua preferência)

1 cebola

1 tomate

50 g de queijo

2 colheres de requeijão

manjericão (a gosto)

orégano (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Ligue/acenda o forno a 200º C para preaquecer.

Unte uma frigideira com óleo ou azeite frite-os e reserve.

Corte os 2 pães ao meio na horizontal.

Corte a cebola em rodelas e o tomate em pedacinhos.

Coloque os pães em uma forma, corte os ovos em 4 pedaços e coloque cada parte em um pão.

Pegue 4 fatias de queijo e coloque uma em cada sanduíche.

Coloque 1/2 colher de requeijão em cada sanduíche.

Na mesma frigideira em que fez os ovos, frite a cebola em rodelas por 3 minutos.

Coloque as rodelas de cebola e tomate por cima de cada sanduíche.

Adicione o orégano e o manjericão a gosto.

Leve ao forno e aguarde 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26203-sanduiche-aberto-de-forno.html>