

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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