

SANDUÍCHE DE MIOJO

INGREDIENTES

2 pacotes de macarrão instantâneo

600 ml de leite

30 g de manteiga

30 g de farinha de trigo

sal a gosto

6 fatias de mussarela

6 rodelas de tomate temperado com sal e orégano

6 fatias de presunto

MODO DE PREPARO

Abra 2 pacotes de macarrão instantâneo e separe o macarrão em 2 metades.

Numa tigela coloque o leite temperado com o sachê da embalagem de macarrão.

Coloque o macarrão de molho no leite temperado por aproximadamente 10 minutos.

Depois deste tempo separe o leite temperado do macarrão.

Numa panela derreta a manteiga, acrescente a farinha de trigo e deixe dourar.

Acrescente o leite temperado (reservado acima) e com a ajuda de um batedor de arame vá mexendo até engrossar e formar um creme branco.

Acerte o sal e reserve.

Numa frigideira grande antiaderente, untada com um fio de azeite, coloque um pouco do molho branco (feito acima), coloque 2 metades do macarrão umedecidos (uma ao lado da outra), depois um pouco mais do molho branco.

Em cada metade do macarrão coloque 2 fatias de mussarela, 3 fatias de tomate temperado, 2 fatias de presunto, um pouco de molho novamente, as outras duas metades do macarrão (cada uma em cima de um sanduíche) e mais um pouco de molho branco.

Cubra com 2 fatias de mussarela e 2 fatias de presunto (em cada um).

Tampe e deixe em fogo baixo por 10 minutos.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26731-sanduiche-de-miojo.html>