

BAURU DE FORNO CREMOSO

INGREDIENTES

1 pacote pão de forma

1 gomo de linguiça calabresa

2 tomates picados em rodelas

500 g de Mussarela

400 g de Presunto

2 copos de requeijão cremoso

1 sachê de molho de tomate

orégano

MODO DE PREPARO

Refogue na manteiga alho e cebola.

Assim que estiverem dourados, acrescente molho de tomate e logo depois os dois copos de requeijão, formando um molho bem cremoso.

Depois, em uma forma retangular média, unte com manteiga, forme uma cama com as fatias de pães e acrescente o molho, a calabresa, o presunto, o tomate e o queijo.

Forme outra cama por cima, coloque os ingredientes e depois salpique com orégano.

Depois coloque no forno preaquecido por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27092-bauru-de-forno-cremoso.html>