

# BAURU DE FORNO CREMOSO

## INGREDIENTES

- 1 pacote pão de forma
- 1 gomo de linguiça calabresa
- 2 tomates picados em rodela
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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