

MISTO QUENTE DE FORNO DA TAIANA

INGREDIENTES

- 1 forma retangular de aproximadamente 30 x 20
- 1 pacote de pão de forma sem casca (aproximadamente 15 fatias)
- 6 fatias de presunto
- 12 fatias de mussarela
- 1 xícara de chá de peito de frango cozido e desfiado e misturado com 6 colheres de milho verde
- 6 colheres de azeitonas picadas
- 1 sachê de molho de tomate de 340 g (use aquele que já é refogado)
- 2 sachês de sazón vermelho
- 1 pote de requeijão (250 g)
- 1 caixinha de creme de leite
- margarina para untar
- 1 tomate cortado em rodela
- orégano

MODO DE PREPARO

Unte a forma e forre o fundo com metade do pão.

Misture o molho de tomate com o sazón e coloque metade sobre essa camada de pão.

Distribua todas as fatias de presunto e metade das fatias de mussarela.

Coloque o frango desfiado e 3 colheres de azeitonas.

Misture o requeijão cremoso com o creme de leite e coloque metade por cima.

Cubra com o restante do pão, depois o molho de tomate, seguido do requeijão com creme de leite, o restante da mussarela, as rodela de tomates, as azeitonas e polvilhe com orégano.

Leve ao forno quente por 15 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30309-misto-quente-de-forno-da-taiana.html>