

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 rodelas

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 rodelas de tomates, as azeitonas e polvilhe com orégano.

Leve ao forno quente por 15 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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