

BARCA KRAVITZ

INGREDIENTES

500 g de linguiça toscana
15 pães franceses
3 colheres de molho inglês
3 colheres de molho de tomate
pimenta-do-reino (a gosto)
sal (a gosto)
200 g de bacon
500 g de cheddar (fatiado)
250 ml de leite
300 g de queijo prato
orégano
alho (a gosto)
1/2 cebola

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha retire o recheio da linguiça toscana, basta remover toda a pele que envolve a linguiça, e utilizar somente o interior.

Adicione óleo na panela e deixe dourar o alho e a cebola.

Jogue a linguiça na panela sempre mexendo com uma colher de pau.

Quando a linguiça estiver perto do ponto, adicione pimenta-do-reino, molho inglês e o molho de tomate, mexa bastante.

Deixe ficar bem cremoso, assim que ficar, seu molho estará pronto.

Agora prepararemos o bacon.

Corte o bacon em cubos, e leve à frigideira, deixe dourar durante alguns minutos e apague o fogo.

Agora prepararemos o cheddar.

Coloque 250 ml de leite em uma leiteira ou panela, quando sentir que o leite está bem quente, jogue o cheddar fatiado dentro do recipiente e vá mexendo com a colher de pau, até ficar bem cremoso.

Por fim adicione o orégano (a gosto).

Agora prepararemos o pão.

Corte o teto do pão de forma que você possa manipular o interior, ou seja, de uma forma que lembre um barco.

Forre o pão com queijo prato, cubra todo o buraco com queijo prato.

Agora, distribua até metade do buraco do pão, o molho feito com linguiça.

Logo após, coloque o creme feito de cheddar por cima do molho da linguiça, até tapar todo buraco do pão.

Jogue a quantidade que achar necessária de bacon, por cima do molho de cheddar.

Coloque os pães em uma assadeira e leve ao forno na temperatura mais alta possível.

Quando os pães chegarem a uma crocância e o queijo prato estiver derretido, pode retirar do forno.

Sirva-os e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30866-barca-kravitz.html>