

SANDUÍCHE DE BERINJELA, PRESUNTO E MUÇARELA DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 2 berinjelas médias, sem casca e cortadas em pequenos cubinhos
- 2 tomates sem sementes e picadinhos
- 1 cebola grande picadinha
- Aproximadamente 1 copo de água que será colocada aos poucos enquanto se refoga as berinjelas
- 2 colheres de sopa de azeite e mais azeite a gosto para regar o refogadinho depois de pronto e frio
- 2 dentes de alho amassadinhos
- 2 colheres de sopa de salsa picadinha
- 2 colheres de sopa de cebolinha picadinha
- 10 azeitonas picadinhas
- 1/2 xícara passas sem sementes (opcional)
- 100 g de presuntos picadinho
- 100 g de muçarela picadinha
- 1 caixinha de 200 g de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 2 colheres de queijo parmesão
- sal e pimenta a gosto
- 2 pães de forma sem casca

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte um pirex com azeite e coloque uma camada de pão de forma.

Por cima coloque um pouco do creme de berinjela .

Coloque outra camada de pão de forma e passe um pouco do creme de leite misturado com maionese.

Coloque então o presunto e a muçarela.

Coloque por cima outra camada de pão de forma e espalhe o restante do creme de leite misturado com a maionese.

Espalhe por cima outra camada do creme de berinjela.

Salpique queijo parmesão e leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31776-sanduiche-de-berinjela-presunto-e-mucarela-do-lucio-cezar.html>