

DELICIOSO BAURU

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de leite

3 colheres de sopa de cebola picada

2 colheres de farinha de trigo

salsinha picada, se desejar

sal a gosto

SANDUÍCHE:

Sanduíche: 1 pacote de pão integral ou light

2 tomates

300 g peito de peru light

300 g queijo branco cortado em fatias

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Dissolva as duas xícaras de farinha de trigo em uma xícara de leite, mexendo devagar.

Leve à uma panela e acrescente as colheres de cebola e manteiga.

Espere a manteiga derreter e acrescente o resto do leite. Coloque algumas pitadas de salsinha e um pouco de sal, se achar necessário. Desligue o fogão e reserve.

SANDUÍCHE:

Sanduíche: Asse algumas fatias de pão e reserve em um prato.

Despeje 1/3 do molho que foi reservado em uma caçarola e coloque em cima do molho o máximo de fatias de pão assadas que couberem.

Coloque o queijo, peru e tomate em cima das fatias, cobrindo por cima com mais fatias até que pareça um perfeito sanduíche.

Despeje metade do que sobrou do molho e repita o processo (colocar fatias de pão, rechear com o queijo etc e cobrir com mais fatias) até que esteja, também, parecendo um sanduíche.

Despeje o restante do molho, se necessário, faça mais, pois nessa etapa é crucial que o molho cubra até o topo da panela.

Leve ao forno até a parte de cima do molho dourar e desligue. Corte em pedaços e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32058-delicioso-bauru.html>